

LA CARTE



Tous les jours jusqu'à 15h00

En apéritif à partager

Planche de charcuteries fines et fromages

14.50 €

Nos entrées et salades

Entrée du jour - affichée sur l'ardoise

(Le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)

6.00 €

Assiette de saumon Ecosais Label Rouge

fumé par nos soins

10.00 €

Œuf parfait à la crème d'asperges 

avec pointes d'asperges vertes rôties de Saint-Genest-d'Ambière

9.00 €

Salade César

(filets de poulet, crevettes, oeuf poché bio, copeaux de parmesan, tomates confites, croûtons de pain à l'ail, sauce César)

11.00 €

20.00 €

Salade Fraîcheur * *

(Saumon fumé par nos soins, tomates cerises, concombre, pignons de pin, faisselle de chèvre de Verneuil, aux herbes fraîches, oignons rouges)

9.50 €

18.00 €

Salade Andalouse * *

(Chorizo Ibérique, fromage pur brebis, tomates confites, oignons rouges, olives noires, pignons de pin, crème au piment d'Espelette)

10.00 €

19.00 €

Salade Italienne * *

(Coppa di Parma IGP, burrata, tomates confites, pignons de pin, copeaux de parmesan, pesto vert)

9.50 €

18.00 €

Nos plats

Plat du jour - affiché sur l'ardoise (Le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)

13.50 €

Confit d'épaule d'agneau de Poitou-Charentes IGP Label Rouge,

Caponata au parmesan

24.00 €

Lotte confite au beurre demi-sel, façon Grenobloise, Caponata au parmesan

25.50 €

Pavé de saumon grillé écossais Label Rouge sauce tartare, frites maison

20.50 €

Entrecôte de boeuf race Charolaise 350 g, frites maison

27.50 €

Pièce du boucher, frites maison

17.50 €

Tartare de boeuf race Charolaise au couteau, préparé par nos soins,

frites maison

19.00 €

Burger Charolais, frites maison

(Steak haché Charolais, cheddar, bacon, cornichons, roquette, oignons rouges, sauce barbecue)

Déclinaison végétarienne possible avec galette végétale OU tortilla * *

19.00 €

Burger Basque, frites maison

(Steak haché Charolais, fromage pur brebis, jambon de Bayonne IGP, roquette, oignons rouges, crème au piment d'Espelette)

Déclinaison végétarienne possible avec galette végétale OU tortilla * *

21.00 €

Croque Monsieur, frites maison

12.50 €

Supplément oeuf Bio

1.50 €

Assiette de frites maison 

5.50 €

Sauces maison au choix : Barbecue, Tartare, Poivre, Crème au piment d'Espelette

* * Plat pouvant être adapté au régime végétarien

Tous nos plats sont faits maison - Allergènes affichés au restaurant



Plats adaptés aux végétariens - Prix nets en euros



Nos desserts

Assiette de fromages, salade verte	6.50 €
Dessert du jour - affiché sur l'ardoise (le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)	6.00 €
Tarte chocolat-cookies aux éclats d'amandes caramélisées	8.50 €
Cheese-cake aux fraises et coulis de framboises	8.50 €
Tiramisu au citron et Limoncello	8.50 €
Café gourmand (en miniature : Fraise Melba, Cookie chocolat, Financier pistache-griotte, Cheese-cake, Mi-cuit au chocolat)	10.50 €
Version thé ou infusion (1€ en suppl.)	11.50 €
Baba au Rhum, crème fouettée maison	9,00 €
Coupe glacée Liègeoise (Au choix : Glace caramel, chocolat OU café, sauce selon le parfum choisi, crème fouettée maison)	8.00 €
Coupe glacée Fraise Melba (Glace vanille, sorbet fraise, fraises fraîches, coulis de fraises, crème fouettée maison)	8.50 €
Coupe glacée Dame Blanche (Glace vanille, sauce chocolat, crème fouettée maison)	8.00 €
Coupe de glace à composer :	
1 boule	2.50 €
2 boules	4.50 €
3 boules	6.50 €
Supplément crème fouettée maison	1.50 €



Fabrication artisanale - Maître artisan glacier :

Glaces : Vanille Bourbon, Chocolat Valrhona, Caramel au beurre salé, Café Arabica, Menthe-chocolat, Rhum-raisin, Pistache.

Sorbets : Citron vert, Abricot, Fraise, Framboise, Mangue, Pamplemousse rose, Cassis.

FORMULE DU JOUR

(le midi, du lundi au vendredi, hors jours fériés)

Entrée + plat ou Plat + dessert	17.00 €
Entrée + plat + dessert	20.00 €

MENU ENFANT

Steak haché Charolais ou Pavé de saumon grillé ou Croque n' rolls servis avec frites maison Boule de glace au choix ou compote - Sirop à l'eau	10.00 €
--	---------



Tous nos plats sont faits maison et nécessitent un temps de préparation.
De plus, nous adaptons nos plats en fonction de la saison et de nos producteurs.
Nous vous remercions pour votre compréhension et vous souhaitons un excellent appétit !