

# MENU MIDI

## LES PLANCHES

**Assortiment de Mezzés** 19  
Falafels, houmous, tzatziki,  
aubergine rôtie, légumes croquants, pain pita

**Planche du terroir** 22  
Jambon truffé, rosette, pâté en croûte, Comté, Saint-  
Marcellin, salade verte et pickles  
Avec son pain de campagne tranché

## LES ENTREES

**Entrée du moment** 9

**Gravlax de Cabillaud** 12  
Aux agrumes et au raifort

**Crème de petit pois glacée** 9  
A la menthe et au lard

**Tatin de poireaux** 9

**Burrata** 12  
Tomates et pesto

## LES PLATS

**Plat du moment** 19

**Saumon en croûte d'herbe et d'ail noir** 22  
Milles feuilles de céleri et beurre blanc

**Filet mignon de veau** 24  
Asperges et pomme de terre rattes

**Rigatonis à la sauce tomate et basilic** 18  
Supplément Burrata +5

**Filet de boeuf charolais** 34  
Sauce au poivre, gratin dauphinois et salade

## LES CLASSIQUES

**Salade César** 21  
Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons,  
parmesan, filet d'anchois et sauce César.

**Tartare de boeuf** 21  
Frites et salade

## LES FROMAGES

**Planche de fromages** 12  
Saint-marcellin de la Mère Richard, Comté, et Fourme  
d'Ambert avec son pain de campagne tranché et sa  
confiture du moment

**Saint-Marcelin entier** 9

## LES DESSERTS

**Dessert du moment** 9

**Tarte fine du moment** 9  
De la Maison Jocteur

**Salade de fruits** 7.5  
Fruits frais et de saison

**Riz au lait** 8.50  
Fève de tonka et caramel

**Crème brûlée à la vanille** 9

**Café Gourmand** 9.50

## LES GLACES

**Terre adélice**  
**Glaces artisanales 100 % Bio** 

**2 boules** 6  
**3 boules** 8.50

Demandez les parfums disponibles.

## FORMULE DÉJEUNER

**Entrée + Plat ou Plat + Dessert** 22

Entrée du moment 9  
Plat du moment 19  
Dessert du moment 9

## MENU ENFANT - DE 12 ANS

**Plat - dessert - boisson** 12