MENU MIDI

LES PLANCHES

Assortiment de Mezzés 20
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, selon le marché 9

Velouté de butternut 9
Noix torréfiées et huile de noix

Salade hivernale 10
Salade, endives, reblochon, lardons, oignons, croûtons et noix

Tartare de Bar 13
Mangue, pomme Granny Smith et citron

LES PLATS

Plat du moment, selon le marché 19

Dos de cabillaud 28
Fregola sarda aux courges, beurre blanc

Filet de canette 26
Purée de carottes, carottes glacées et jus de viande

Linguines à la crème de truffe 22
Poêlée de champignons des bois

Filet de bœuf charolais 35
Champignons des bois, pommes de terre grenaille et sauce au poivre

FORMULE DÉJEUNER

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 22

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

LES CLASSIQUES

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

Tartare de bœuf 22
Frites et salade

LES FROMAGES

Planche de fromages 13
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
De la Mère Richard

LES DESSERTS

Dessert du moment 9

Mousse au chocolat 9

Salade de fruits 7.5
Fruits frais et de saison

Tarte Tatin au caramel 9
Glace vanille

Poire pochée 9
Au vin chaud et aux épices

Café Gourmand 9.50

Terre adélice
Glaces artisanales 100 % Bio

2 boules 6
3 boules 8.50

Demandez les parfums disponibles.

MENU ENFANT - DE 12 ANS

Plat – dessert – boisson 12

- Spaghettis à la bolognaise - Steak haché et frites ou Fish and chips et frites
- Glace ou salade de fruits
- Sirop, diabolo, Vittel 50 cl ou jus de fruits Granini

Prix nets en euros, service compris