



**Menu Tradition**  
**(Entrée, plat, fromage, dessert)**  
**30 euros**

Mise en bouche

\*\*\*\*

Saumon label rouge fumé, maki betterave et chèvre frais de la ferme de Bauges

ou

Tartare de magret de canard vinaigrette thai

ou

Crèmeux de petits pois et guanciale

\*\*\*\*\*

Dos de cabillaud

ou

Pomme de ris de veau braisée (+4 euros)

ou

Poitrine de porc label rouge cuisson basse température, jus corsé

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages affinés

\*\*\*\*\*

Tarte à la rhubarbe

ou

Autour de l'Araguani de chez Valrhona

Ou

Soufflé du moment

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces

Prix nets- service compris



## **LES ENTREES**

Saumon label rouge fumé, maki betterave et chèvre frais de la ferme de Bauges	14.00€
Tartare de magret de canard vinaigrette thai	16.00€
Crèmeux de petits pois, guanciaie	16.00€

## **LES PLATS**

Poitrine de porc label rouge cuisson basse température, jus corsé	18.00€
Poisson du moment	22.00€
Pomme de ris de veau braisée	26.00€

## **FROMAGES**

Assiette de fromages affinés	6.00€
------------------------------	-------

## **LES DESSERTS**

Tarte à la rhubarbe	6.00€
Autour du chocolat Araguani de chez Valrhona	6.00€
Soufflé du moment	6.00€

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces

Prix nets- service compris



## Formule Déjeuner

Valable du mardi au vendredi midi

Entrée, plat, dessert : 16.00€

Entrée/Plat ou Plat/dessert + 1 verre de vin ou 1/2 eau minérale + 1 café : 16.00€

Entrée du jour : 6.00€

Plat du jour : 9.00€

Dessert du jour : 4.00€

## Menu Enfant : 12.00€



Ici vous trouverez tout le confort pour vos enfants

Plat de la carte en portion réduite

Glace ou dessert de la carte en portion réduite

## Boissons

Verre de vin blanc, rouge ou rosé (12cl)	4.00€
Pot de vin blanc, rouge ou rosé (46cl)	10.00€
Bordeaux Supérieur, Château Haut Colas Nouet 2016	18.00€
Evian (100cl)	3.80€
Coca cola / Coca cola light (33cl)/ jus de fruits Pago	3.00€
Café	1.50€
Apéritif maison(12cl)	5.00€
Bière Legende pression (25cl)	3.20€
Bière Duvel pression (25cl)	4.50€

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces

Prix nets- service compris



## Vins au verre

### BLANC

---

Pays d'Oc, Cuvée Omblin	4.00€
Riesling, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2017	5.00€
Gewurztraminer, Anne et Marc Wassler, Pflintz, 2018	5.00€
Bordeaux, Château Callac, 2014	5.00€
Pouilly Fumé, Les 2 collines, 2015	5.00€
Sancerre, Domaine Tassin, 2017	6.00€
Vin nu, n°7, Geoffrey Estienne, 2020	6.00€

### ROUGE

---

Vin nu, n°V8, Geoffrey Estienne, 2020	5.00€
Vin nu, n°23, Geoffrey Estienne, 2020	6.00€
IGP Côtes du Salagou, Croquignol Mas Fabregou, 2017	4.00€
Chateameillant, Le Rubis, Gabrielle Angélique 2018	4.00€
Montagne St Emilion, Clos St Georges L'Eglise, 2016	4.00€
Bordeaux, Château Callac, 2016	

### ROSE

---

Côtes de Provence, 4 Tours 2019	3.50€
Cabernet d'Anjou, Les Terriades 2019	3.50€

Tous nos plats sont faits maison, exceptées nos glaces

Prix nets- service compris