

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h

LES FORMULES



PLAT SEUL 15,00

FORMULE ENTRÉE / PLAT *ou* PLAT / DESSERT 21,00

FORMULE ENTRÉE / PLAT / DESSERT 25,00

Entrées

Pressé de paleron de bœuf, crème de raifort et petits radis
Tartare de poireaux et crevettes, mayonnaise à l'aneth
Crème de céleri aux noisettes et jambon de parme

Plats

L'Onglet de veau et citron confit, spaetzle de chez Louise
Filet de loup de mer, fenouil, asperges d'Alsace, vinaigrette aux herbes
Spaghetti aux asperges vertes et blanches, parmesan.

Desserts

L'éclair pistache fraise
Tarte du jour
Café gourmand (supplément 2 €)

NOS SUGGESTIONS *à la Carte*

| | |
|---|-------|
| Pâté en croûte Louise « lard de Colonnata et pistache » | 14,50 |
| Saumon gravlax, blinis maison, crème végétale | 13,50 |
| Filet de bœuf au poivre Frites fraîches | 29,50 |
| Tartare de bœuf charolais | 19,50 |
| Bouquet d'herbes fraîches, frites | |
| Salade César | 18,50 |
| Suprême de volaille, copeaux de parmesan, sucrine | |
| Soupe de fraises rhubarbe à la lavande | 9,50 |
| Crêpes suzettes, glace vanille Flambées à table | 11,00 |

Prix nets en euros, service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.