

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 12 octobre au Vendredi 16 octobre

LES FORMULES



PLAT SEUL

15,00

ENTRÉE ET PLAT ou PLAT - DESSERT

21,00

ENTRÉE PLAT DESSERT

25,00

VERRE DE VIN EN ACCORD

5,50

2 VERRES DE VIN EN ACCORD

10,00



ENTRÉES

Pinsa à la stracciatella, à la roquette et au jambon cru
ou Halloumi pané, aubergine rôtie, crème yaourt à l'ail et sésame

PLATS

Joues de porc, polenta à l'oignon confit, oignons grelots et jus réduit
ou Grondin grillé, écrasé de grenailles à l'huile d'olive, citron confit et herbes
fraîches, sauce à l'oseille

DESSERTS

Crème brûlée infusée au thé chai

Tarte du jour

Café gourmand (supplément 2 €)

NOS SUGGESTIONS à la Carte

ENTREES

Gravlax de saumon 15,90
Céleri-rave et pommes Granny Smith

Pâté en croûte Louise 14,80
« Pickles de légumes »

Foie gras de canard 17,80
Chutney de saison et brioche maison

Ceviche de dorade 15,90
Leche de tigre, lait de coco, coriandre, gingembre
et piment doux

Croquettes de reblochon 11,50
Sauce moutarde au miel, pickles de légumes

VÉGÉTARIEN

Gnocchis 17,50
Poêlée d'épinards et crémeux d'épinards

Gratin de coquillettes 18,50
Au comté et à la truffe

PLATS

Paleron de bœuf Angus 22,50
Façon bourguignon, chips de lard, gratin de coquillettes au comté

Tartare de bœuf charolais 20,50
Frites

Vol-au-vent 24,00
Veau, volaille d'Alsace, Spaëtzle

Filet de bœuf aux 4 poivres 33,00
Frites

Cuisses de grenouilles 22,00
À la provençale, mesclun

Mi-cuit de Thon 26,50
Poêlée de nouilles udon aux agrumes, mousseline patates douces

Foie de veau 22,50
Sauce porto, purée de pommes de terre

Filet de saumon grillé 23,50
Crème d'épinards et gratin de courge

Poulpe grillé 28,50
Piperade au chorizo, bâtonnets de polenta

Salade César au poulet crispy 20,50
Lard paysan, copeaux de parmesan, croûtons



DESSERTS

Consultez notre carte des desserts.