

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 2 novembre au Vendredi 6 novembre

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

Velouté au potimarron rôti et châtaignes, mousse de noisette, huile de sauge
Tarte à l'oignon

PLATS

Poulet rôti, gratin dauphinois, sauce forestière
Filet de truite, céleri-rave, noisette, émulsion au lait ribot et raifort

DESSERTS

Carrot cake
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 boeuf 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.