MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 9 novembre au Vendredi 13 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

Croustillant de joue de cochon, salade croquante
Oeuf mollet, champignons et jus de volaille

PLATS

Cuisse de lapin, sauce moutarde à l'ancienne, tagliatelles et oignons grelots
Filet d'églefin, écrasé de topinambours rôtis, beurre blanc au calvados
et lardons croustillants

DESSERTS

Churros, sauce chocolat
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.

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