

FORMULE DU JOUR

proposée du lundi au vendredi à déjeuner, hors jours fériés

Entrée + Plat + Dessert 16,90€

Entrée + Plat 14,90€ Plat + Dessert 14,90€

Plat 11,90€

supplément Café Gourmand au dessert + 3,00€ (ou 4,00€ pour Thé Gourmand)

LES SALADES

L'Italienne 11,50€ la petite 15,00€ la grande
(Carpaccio de tomates de couleur, mozzarella, jambon de Pays
et sorbet tomate basilic, salade verte)

Salade Poke bowl 11,50€ la petite 15,00€ la grande
(A base de céréales et crudités de saison, baies et fruits secs)

La Caesar 11,00€ la petite 14,00€ la grande
(Salade, Poulet mariné aux épices douces, oeuf dur, croûtons,
pétales de parmesan et sauce Caesar)

LES POISSONS

Tartare de Saumon, pamplemousse et basilic* 16,90€

Filets de rouget Barbet, sauce aïoli, légumes poêlés 19,00€

Gambas poêlées, sauce citronnelle/gingembre, riz Madras 22,00€

Burger Poisson, Sauce tartare, tomate, roquette, Cheddar ou Emmental* 16,90€

Assiette du pêcheur : Rillettes de saumon et ses toasts, crevettes sauce
cocktail, accras, saumon fumé* 18,00€

LES VIANDES

Carpaccio de Bœuf, pesto, parmesan et crème balsamique* 16,90€

Tartare de Bœuf au couteau, pignons, tomates confites, sauce barbecue, roquette* 17,90€

Burger Classic bacon : Cheddar ou Emmental* 17,90€

Burger Poulet : miel et moutarde à l'ancienne, Cheddar ou chèvre frais* 17,90€

Burger Végétarien (steak soja-tomate-basilic) : Cheddar ou Emmental* 17,90€

Piccata de veau à la Milanaise, gratin de macaroni 20,00€

Suprême de Volaille fermière, sauce morilles, légumes et fricassée de rattes 22,00€

Pièce du Boucher : sauce poivre/au bleu/ beurre maître d'hôtel* 18,90€

Côte de Bœuf, sauce poivre/au bleu/beurre maître d'hôtel, pour 2 personnes* 59,00€

* = plats servis accompagnés de frites et salade verte

LES SPÉCIALITÉS DE SAISON

Le Foie gras de canard mi-cuit en ballotine, toast (entrée) 14,00€

Les Grenouilles en persillade* 21,00€

LES FROMAGES

Faisselle, servie avec crème épaisse, coulis fruits rouges ou nature 4,20€

Cervelle des Canuts 5,00€

Trilogie de fromages secs de la fromagerie Blanc 6,90€

LES DESSERTS

Dessert du jour (nous consulter) 4,20€

Moelleux au chocolat, crème glacée vanille 6,90€

Café gourmand 6,90€

Thé/infusion gourmande 7,90€

LES GLACES

1 boule : 2,90€ - 2 boules : 4,80€ - 3 boules : 6,50€ Supplément chantilly +0,50€

Nos parfums de crèmes glacées : vanille/caramel/chocolat/
menthe-chocolat/café/pistache/coco

Nos parfums de sorbets : citron/cassis/fraise/ananas/poire

Nos Compositions glacées :

Coupe Colonel : 3 boules citron, vodka 8,50€

Coupe After-eight : 1 boule chocolat, 2 boules menthe-chocolat, get 27 8,50€

Coupe Vigneronne : 3 boules cassis, marc de Beaujolais 8,50€