

La cuisine de saison



La grande salade de Saint Marcellin rôti 12.90 €

St Marcellin en feuille de brick, mesclun de salade à l'huile de noix, filet mignon fumé,
Œuf dur fermier, tomates cerise, oignons rouge et frits.

Avec un dessert à l'ardoise : 17.90 €

La grande salade Caesar 12.90 €

Salade mixte de saison, filets de poulet aux épices, tomates d'antan,
Copeaux de parmesan, cœurs de palmier, tomates séchées, oignons frits, vinaigrette Caesar.

Avec un dessert à l'ardoise : 17.90 €

La grande salade de truite fumée et cabillaud poché.

Salade mixte de saison, dos de cabillaud poché, filet de truite fumée, gambas et crevettes

Sauce provençale, tomates d'antan, oignons frits, fenouil frais 12.90 €

Avec un dessert à l'ardoise : 17.90 €

Les trois viandes à la plancha et légumes grillés 14.90 €

Poire de bœuf, magret de canard et filet de volaille jaune mariné, lard fumé,

Sauce barbecue, courgette, tomate et aubergines

Le carpaccio de bœuf Charolais, au parmesan 11.90 €

Salade verte et pommes frites

Le double carpaccio de bœuf Charolais au parmesan 17.90 €

Salade verte et pommes frites

Le tartare frais de bœuf charolais 14.90 €

Accompagné de son œuf cru ou de son œuf cuit,

Pommes frites et salade verte à l'huile de noisettes.



-Le buffet de hors d'œuvres à volonté 9.20 €

-Une entrée dans la formule 6.90 €

-Un plat chaud de la formule 11.20 €

-La pièce du bœuf du moment (entrecôte, filet de bœuf, bavette, onglet....) 17.90 €

-Un dessert de la formule 6.50 €

-Le succulent café des gourmands 7.50 €

- Viandes bovines selon approvisionnement sont d'origine France, Autriche ou Allemagne.
Certains plats peuvent manquer à votre commande selon la demande et l'arrivage.

Nous vous remercions de votre indulgence.