

# 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.

**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.

**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.

## Tous les jours :

**L'authentique tête de veau blanc au court bouillon** 15.80 €  
Avec ses 4 légumes de printemps, sauce gribiche

- Le contenu de nos formules change toutes les 10 semaines.

- 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'arrivée.  
Nous vous remercions de votre indulgence.