

*Les formules plateaux repas*  
*Froids ou chauds*  
**commande avant 10 h avec plat chaud**

**Formule repas froid à 19.80 € ttc sans boisson**  
**Formule repas froid avec boisson 21.00 € tt**

**Formule repas avec un plat chaud sans boisson : 22.50 € ttc**  
**Formule repas avec un plat chaud et boisson : 23.50 € ttc**

*Le choix de votre commande sera pris en considération avant 11 heures*  
*Au-delà le Chef fera en fonction de son approvisionnement*

**Les entrées**

*Le duo de crudités fraîches de saison*

**Et**

*Le jambon persillé « label rouge » moutarde à l'ancienne*

*Ou*

*Le soufflé de truite rose aux crevettes*

*Émulsion de fines herbes*

*Ou*

*Le traditionnel pâté en croûte de volaille à l'ancienne*

*Ou*

*La terrine maison de lapereau aux noisettes*

**2 choix de viandes froides par personne**

*Le magret de canard rôti **ou** le filet mignon de porc au four*

*Ou*

*Le filet de volaille jaune cuisson basse température*

*Ou*

*L'éventail de filet de bœuf Simmental braisé*

**\* Condiments et assaisonnements inclus**

**Nos plats chauds garnis au choix \***

*Les joues de porc en meurette de pinot noir*

*Ou*

*Le dos de cabillaud en fondue de poireaux*

*Ou*

*L'éventail de mignon de porc en crèmeuse d'épices douces*

*Ou*

*Le trio de viandes fumées façon petit salé*

**Ou**

*La jambonnette de volaille de Bresse en pipérade basquaise*

**Le fromage**

*Chèvre frais, Amour de Nuits, Comté, Brillât Savarin,  
Camembert au lait cru, Reblochon....*

**Le dessert**

*Pâtisserie maison ou fruits de saison*

**+**

***Pain individuel de 50 grammes***

***Couverts et serviettes à usage unique inclus***

# *Le Déjeuner en Drive*

## *Du lundi au vendredi*

UNE ENTRÉE + UN PLAT GARNI = 13.80 € TTC

UN PLAT GARNI + UN DESSERT = 13.80 € TTC

UNE ENTRÉE + UN PLAT GARNI + UN DESSERT = 16.80 € TTC

**COMMANDE AVANT 10 HEURES POUR LES PLATS**

*Le choix de votre commande sera pris en considération avant 11 heures  
Au-delà le Chef fera en fonction de son approvisionnement*

### Nos entrées

*Le soufflé de truite aux crevettes*

*Emulsion d fines herbes fraîches*

*Ou*

*Le pâté en croûte de volaille de Bresse*

*A la graine de moutarde*

*Ou*

*Le duo de crudités fraîches de saison*

*Ou*

*L'entrée du moment selon les arrivages*

### Nos plats chauds garnis

*Les joues de porc en meurette de pinot noir*

*Ou*

*Le dos de cabillaud en fondue de poireaux*

*Ou*

*L'éventail de mignon de porc en crémeuse d'épices douces*

*Ou*

*Le trio de viandes fumées façon petit salé*

*Ou*

*La jambonnette de volaille de Bresse en pipérade basquaise*

 *Et d'autres plats selon les approvisionnement ....*

### Nos desserts du moment

#### Exemple :

*L'opéra au moka, le flan pâtissier aux œufs*

*Tarte aux pommes grillées, fondant au chocolat, ile flottante...etc.*

*Petit pain individuel : 0.50 € ttc      Couverts offerts*

*Nous acceptons également  
Les chèques vacances et tickets restaurants*

**DÈS LE LUNDI 16 NOVEMBRE**

*Le plat convivial du moment*

*Le couscous maison*

14.90 € la portion à emporter

LA VOLAILLE FRAICHE

LE DUO DE MERGUEZ

LES BOULETTES DE BŒUF FRAICHES

SEMOULE AU BEURRE

LÉGUMES CUISINÉS

*A commander avant 10 heures*

Conditionné en emballage micro-ondable

Et

Biodégradable

Réservation au 03 80 52 83 37 Avant 10 h 30

Nous acceptons également

Les chèques vacances et tickets restaurants