

*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*

*La terrine de saumon aux queues d'écrevisses*

- *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*

*L'émincé de filet de volaille Gaston Gérard*

**Ou**

*La blanquette de veau jadis ma Grand-Mère*

**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*

*La tartelette chaude du jour*

*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 façon basquaise*

*Ou*


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

*Ou*

*La blanquette de veau jadis ma Grand-Mère*

*Ou*

*Le filet de volaille jaune de Bresse Gaston Gérard*

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

### *Nos desserts du moment*

***5 choix chaque jour***

*Petit pain individuel : 0.50 € ttc      Couverts offerts*

*Nous acceptons également  
Les chèques vacances et tickets restaurants*

**Nouveau**

*Le plat convivial du moment*  
*Le couscous royal maison*

*À emporter froid ou chaud*

16.80 € la portion à emporter

*La volaille fraîche*

*Le duo de merguez*

*Les boulettes de bœuf fraîches*

*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