

Entrées (de 5,00€ à 11,00€)

- ★☺ Taboulé de boulgour à la menthe fraîche, nems au fromage de chèvre
- ★☺ Œufs pochés, crème de ciboulette
- ☺ Tomate et courgettes à la mozzarella di Buffala
- ★☺ Mousse de foie de volaille maison, toasts de pain de campagne
- ★☺ Gaspacho andalou
- Assiette de charcuterie (produits d'Auvergne)
- ☺ Saumon cru mariné tranché épais, concombre à la crème, buisson de mâches

Plats

(de 14,50€ à 22,50€)

Nos viandes

- ☺ Faux-filet frites maison
- ☺ Pavé de rumsteck frites maison
- ☺ Tartare de bœuf
- ☺ Steak haché œuf à cheval
- ☺ Foie de veau grillé, beurre rouge, gratin dauphinois
- ☺ Brochette de gigot d'agneau, ratatouille croquante
- ☺ Suprême de poulet basquaise, riz jaune
- ☺ Travers de porc sauce barbecue, pommes rissolées
- ☺ Emincé de foie de veau au madère, tagliatelles aux petits légumes
- ☺ **Sauces** : Poivre / Barbecue / Madère / Roquefort
(viande de bœuf d'origine France et UE)

Nos poissons (à la plancha)

- ☺ Escalope de saumon panée aux amandes, confit de carottes au curry
- ☺ Pavé de colin au tandoori, clafoutis de tomate
- ☺ Filet de cabillaud rôti à la mozzarella, pommes rissolées au thym frais

Formule déjeuner 20€

Entrée ★ + Plat du jour
ou

Plat du jour + Dessert ★

23,50€ avec ½ Heineken

☺ **Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts**
(Service compris)

Fromages (de 4,70€ à 7,80€)

Fromage au choix
Assiette de fromages
Fromage blanc de campagne aux herbes, miel, ou fruits rouges

Desserts (de 6,00€ à 11,20€)

- ★ ☺ Crème brûlée caramel et chocolat
- ☺ Soupe de fraises au vin de muscat et menthe fraîche
- ★ ☺ Tarte tatin aux pommes et noix
- ★ ☺ Cheesecake maison aux spéculos, caramel au beurre salé
- ★ ☺ Crème renversée aux framboises
- ☺ Café gourmand

Nos glaces et sorbets

(Glaces des Alpes Maître Artisan Glacier)

2 boules au choix 7,20€

Parfums au choix : vanille bourbon / chocolat du Pérou / amarena / citron / fraises / Mojito /
fruits du soleil (banane, goyave, orange sanguine, ananas et passion) /
gaufre (chocolat et noisette) / brownies / pistache

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

☺ Steak Haché Frites

Coupe de glaces 2 boules au choix

Soda ou jus de fruits

10,00€

☺ **Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts**
(Service compris)