

MENU



Entrées

Fraîcheur d'été Pastèque, feta, oignon rouge finement émincé et ciboulette	8 €
Emincé de truite fumée Accompagné de segments de pomelo	8 €
Crème brûlée au chèvre Accompagnée de tranches de magret de canard	8 €
Terrine aux deux poissons Accompagnée d'une crème citron-ciboulette	8 €
Carpaccio de boeuf	8 €

Salades Gourmandes

Salade César au poulet	18 €
Salade de crottin de chèvre Toast de pain d'épices, magret de canard fumé	18 €

Plats

Filet de boeuf grillé à la plancha * Beurre 4 épices, frites & salade	26 €
Ravioles aux bolets Nappé d'un pesto parfumé	18 €
Foccacia Jambon cru, sauce tomate, oignons billes de mozzarella, roquette	18 €
Pavé de truite, tuiles de chorizo doux Accompagné d'un écrasé de pommes de terre	18 €

Menu enfant 12€

Saucisse grillée
Frites croustillantes et salade
Boisson : sirop à l'eau
Dessert : boule de glace vanille

À partager ou pas ... 1/2 pers.

Assiette végétarienne Courgettes, aubergines et artichauts grillés, tomates confites, houmous, salade	18 €
Assiette à l'Italienne Jambon cru, coppa, saucisson, mozzarella, roquette, artichauts confits et tomates séchées.	18 €
Extra pain pinsa	2 €

Desserts

Saint-Germain Accompagné d'une glace vanille et de chantilly	8 €
Fontainebleau Coulis de framboise	8 €
Marquise au chocolat Crème pistache	8 €
Pavlova aux fraises Crème fouettée maison et coulis de framboise	8 €
La touche de Fromage Chèvre et vache de la région et salade	8 €

FORMULES

VALABLE POUR TOUS LES SERVICES

25 €

Entrée + plat ou
Plat + dessert

30 €

Entrée + plat +
dessert

*

+8 €

Supplément
pour le filet