



24 Juillet 2018

**INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE  
POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES**



**Entrées**

Entrées & Grignotages

Duo d'anchois de Collioure à l'huile d'olives													
Foie gras de canard maison, pain grillé													
Lentilles tièdes du Puy, œuf poché													
Œufs mayonnaise traditionnels													
Planchette de saucisson de l'Ardèche													
Poireaux mimosa													
Radis, beurre, fleur de sel et pain grillé													
Ravioles du Royans crémees													
Saumon fumé Beurre et pain grillé													
Six gros escargots de Bourgogne faits Maison													
Tarama maison, pain grillé													
Terrine de campagne maison													

**Plats**

Grandes Salades

Burrata des Pouilles													
César au poulet													
Larzac au chèvre chaud													
Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat													
Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 17.0													
Salade Nordique Au saumon fumé													
Salade Vegan, tous les légumes en salade													
Tartare de tomate aux queues d'écrevisses													






















## Plats

<b>Confit de canard rôti, frites et salade</b>												
<b>Entrecôte d'Argentine à la plancha 300gr~ beurre persillé</b>												
<b>Épaule d'agneau de Lozère confite</b>												
<b>Filet de haddock aux lentilles</b>												
<b>La "classique" bavette à l'échalote</b>												
<b>Pavé de saumon vapeur</b> Légumes de saison												
<b>Pavé de thon à la plancha, servi rosé</b>												
<b>Poulet rôti et son jus de cuisson</b>												
<b>Steak aller-retour aux herbes, servi bleu</b>												
<b>Tartare de bœuf à notre façon</b>												
<b>Tartare de saumon</b> Légumes croquants												
<b>Tartare de thon</b> Légumes croquants												

## Pâtes Artisanales









<b>Fusilli tomate basilic</b>												
<b>Ravioli au speck, sauce tomate</b>												

## Planches


<b>Grande planche de charcuteries</b> beurre et cornichons												
<b>Grande planche de fromages, salade</b> Camembert au lait cru, St-Nectaire et Cantal												
<b>Planche mixte</b> charcuteries et fromages												
<b>Planchette de saucisson</b> beurre et cornichons												
<b>Terrine maison, cornichons</b>												

## Desserts

### Fromages

<b>Planchette de fromage au choix</b> Camembert au lait cru ou Cantal ou St-Nectaire												
<b>Sélection de fromages</b>												
<b>Sélection de trois fromages</b> Petite 12.5 / grande 19												

### Desserts Maison

<b>Baba au vieux rhum Haïtien</b>												
<b>Crème caramel façon bistro</b>												
<b>Île flottante, crème anglaise</b>												
<b>Pot de crème au chocolat</b>												
<b>Profiteroles maison au chocolat</b>												
<b>Riz au lait, mendiant et caramel</b>												
<b>Tarte du jour 8.8 à 10.0</b>												



