



12 Février 2019

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 de Norvège fumé										
Beurre et pain grillé en Entrée 15.0 / Plat avec salade 24.0										
Six gros escargots de Bourgogne										
Tarama maison, pain grillé										
Terrine de campagne maison										

Plats

Grandes Salades

César au poulet										
Larzac au chèvre chaud										
Ratatouille froide, œuf poché Entrée 12.0 / Plat										
Salade Bufala										
Salade de mâche, betterave et chèvre frais en Entrée 10.0 / en Plat 18.0										
Salade Nordique Au saumon fumé										
Salade Vegan, tous les légumes en salade										
Tartare de tomate aux queues d'écrevisses										

















Plats

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

Pâtes Artisanales



Fusilli tomate basilic											
Ravioli au speck, sauce tomate											

Planches






















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

Desserts

Fromages

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

Desserts Maison

Baba au vieux rhum Haïtien											
Crème caramel façon bistro											
Île flottante, crème anglaise											
Pot de crème au chocolat											
Profiteroles maison au chocolat											
Riz au lait, mendiant et caramel											
Tarte du jour 9.0 à 10.0	