

DESSERTS

Crêpes maison, 3 pièces sucré ou chocolat ou caramel beurre salé ou sirop d'érable	7.8
Crème brûlée à la vanille	9.6
Profiteroles glace vanille, chocolat chaud	10.6
Crêpes Suzette au Grand-Marnier	12
Notre Mousse au Chocolat Gourmande Cacao 64 %	9
Tarte des Des demoiselles Tatin, crème Fraîche	10
Café gourmand « Flottes »	9.5
Irish Coffee	16
Le fameux Baba " Flottes"	11



GLACES

GLACES & SORBETS

Glace, la boule vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, rhum raisin, barbe à papa	4
Sorbet, la boule citron vert, fruits de la passion, fraise, cassis, poire, framboise	4

Prix TTC en Euros, service compris 15%. Les chèques ne sont pas acceptés.

menu  line.fr / Droits Réservés



LA CARTE RESTAURANT



NOTRE SÉLECTION DE VINS

CHAMPAGNES

		18	95
	Champagne Rosé Philipponat Réserve Royale		

BLANCS

		14cl	25cl	50cl
2016	Bordeaux aoc Château Roquefort	6.5	11	22
2017	Beaujolais Blanc Chateau de Pierreux	7,6	13	24
2015	Interdit - Verboten Mellot & Tement Association Inédite	19	33	66

ROSÉS

2017	Côtes de Provence aoc Les Jolies Filles	6.6	11	22
2016	Côtes de Provence aoc Minuty Prestige	10.5	18	36

ROUGES

2015	Saint Emilion Grand Cru Clos des Menuts	15	25	50
2015	Beaumes de Venise Dom Venitia	8.5	14	28
2015	Graves AOP Chateau de Callac	8.5	14	28
2016	Bourgogne Pinot Noir "La Jumalie" Henri Darnat	8,5	14	28

Nos millésimes sont susceptibles de changer.
L'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



PLANCHES

Planche de charcuterie de qualité	19
Planche de fromages affinés	19
Planche mixte fromages & charcuterie de qualité	25


CROQUES

AU PAIN POILÂNE, FRITES & SALADE

Croque Monsieur jambon, fromage	15.9
Croque Madame jambon, fromage, œuf	16.5

GARNITURES

Frites maison, Purée maison	6
Épinards frais, Haricots verts	8
Aligot IGP	8
Mesclun	6



Prix TTC en Euros, service compris 15%. Les chèques ne sont pas acceptés.

FORMULES

Les Formules sont servies 7/7 de 12h à 17h

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 26€

Entrée, Plat, Dessert 32€

ENTRÉES

- Œufs durs mayonnaise
- La fameuse gratinée à l'oignon
- 6 Huitres Pleine Mer N°3
- Poireaux rôti Vinaigrette
- Velouté de choux fleur au cumin

PLATS

- Tartare de bœuf de Madame Huguette
- Poulet fermier rôti, jus gourmand et purée maison
- pavé de boeuf sauce Choron , frites
- Linguine aux crevettes & paprika fumé

DESSERTS

- Duo de fromages
- Crème brûlée à la vanille
- Notre Mousse au Chocolat Gourmande Cacao 64 %
- Brioche maison façon pain perdu glace pistaches & caramel

MARDI 23 AVRIL 2019

LES SUGGESTIONS D'ERIC SALMON

ENTRÉES

- Poireaux rôti Vinaigrette 8
- Assiette de charcuterie & radis roses 8
- Velouté de choux fleur au cumin 8

PLATS


- Salade Jules (poulets croustillant , comté , avocats) 18
- Véritable cheeseburger et frites 22
- pavé de boeuf sauce Choron , frites 18
- Linguine aux crevettes & paprika fumé 18

DESSERTS

- Brioche maison façon pain perdu 8
glace pistaches & caramel
- Ananas Gondole, Glace Mangue 8

Prix TTC en Euros, service compris 15%. Les chèques ne sont pas acceptés.

ENTRÉES

La fameuse gratinée à l'oignon 	11.2
Œufs durs mayonnaise	6.5
Filet de hareng mariné, pommes vapeur	9
Saumon fumé "par nos soins", beurre Borniambuc	22
Les 12 escargots de Bourgogne	19.5
Les 6 escargots de Bourgogne	11
Foie gras de canard maison & confiture de saison	26
Caviar Français	76
Signature de Neuvic 30g	

SALADES

Salade façon ceviche au saumon fumé, mangue & épinards	18
Légumes Grillés, Burrata & Huile d'olive au Basilic	18

PÂTES

Macaroni de Marie-Jeanne au jus de viande et bœuf confit	18.5
Coquillettes de mon Enfance Jambon blanc & Comté	17,5

VÉGÉTARIENS

Hachis Parmentier Végétarien à l'Aligot	18
Lasagne maison au chèvre frais & épinards	18

VIANDES

Tartare de bœuf de Madame Huguette	22.9
Poulet fermier rôti, jus gourmand et purée maison	22.5
Filet de bœuf Châteaubriand béarnaise ou flambé au poivre	35
Saucisse en direct de l'Aveyron aligot de l'Aubrac IGP	19.6
Confit de canard Rôti aligot de l'Aubrac IGP	23.5
Cochon de Lait Mariné, Laqué au Miel Purée Maison	23,9
Paupiette de Veau Maison Sauce Bourgeoise Poêlée Verte	24,9

POISSONS

Cuisses de grenouilles purée maison	25.8
Belle sole à la plancha ou meunière	42
Bar en Portfeuille Epinards frais & Sauce Vierge	28
Pavé de Thon Peu cuit au Sésame Pomme Pont Neuf & Roquette	23
Tartare de Saumon Gravlax Frites maison & mesclun	19

Prix TTC en Euros, service compris 15%. Les chèques ne sont pas acceptés.