

## DESSERTS

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



## GLACES

### GLACES & SORBETS

<b>Glace, la boule</b> vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, rhum raisin, barbe à papa	4
<b>Sorbet, la boule</b> 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

## ROSÉS

2017	Côtes de Provence aoc Les Jolies Filles	6.6	11	22
2017	Chateau Léoube Côtes de Provence	10,5	18	36 
2018	By Ott Côtes de Provence	8,5	14	28

## ROUGES

2015	Beaumes de Venise Dom Venitia	8.5	14	28
2015	Graves AOP Chateau de Callac	8.5	14	28
2016	Bourgogne Pinot Noir Millebuis - Côte Chalonnaise AOC	8,5	14	28
2015	Saint Emilion Grand Cru Clos des Menuts	15	25	50

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

Oeuf Taupinel parfumé à la truffe

Gaspacho de tomates à l'Andalouse

## PLATS

Tartare de bœuf de Madame Huguette

Poulet fermier rôti, jus gourmand et purée maison

Gigot d'agneau roti à l'ail des ours mitonné aux deux haricots

Raviole de saumon, fondue de Poireaux & beurre blanc

## DESSERTS

Duo de fromages

Crème brûlée à la vanille

Notre Mousse au Chocolat Gourmande Cacao 64 %

Délice choco-marrons de paques

SAMEDI 20, DIMANCHE 21, LUNDI 23 AVRIL

# LES SUGGESTIONS D'ERIC SALMON

## ENTRÉES

Tomates de collection Buratina & huile d'olive 12

Oeuf Taupinel parfumé à la truffe 8

Gaspacho de tomates à l'Andalouse 8

## PLATS

Salade Caesar ( l'authentique) 18

Carpaccio de Boeuf, parmesan, roquette & champignons 22

Frites & Salade

Gigot d'agneau roti à l'ail des ours 18

mitonné aux deux haricots

Raviole de saumon, fondue de Poireaux & beurre blanc 18


## DESSERTS

Tartelette aux fraises 9

Délice choco-marrons de paques 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

Chakchouka et son oeuf	18
Linguine tomate & basilic	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.