



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS.
- MENU AUTOMNE 2017 -

- ENTRÉES -

Butternut rôti, fromage de chèvre
frais, huile de noisette & graines de
courges 5

Boulette d'agneau, salade de
cresson & vinaigrette de cramberry 6

Oeuf parfait, mousseline de
topinambour & chips de
magret fumé 6

Tartine de campagne, St Marcellin,
figues rôties au miel & pesto maison 7

Capuccino champignon châtaigne,
lard de Colonnata & éclats de
châtaignes caramélisées 7

- PLATS -

Assiette de légumes rôtis de saison,
purée de patate douce & sauce
fromage frais aux herbes 12

Tchoutchouka, keftas de poissons
& oeuf 13

Gros cheese burger, sauce
américaine, cheddar & pickles
d'oignons rouges (+2) 14

Rigatoni, crème d'artichauts au
parmesan & pancetta 12

Poitrine de porc confite, purée de
mais & courge rôtie 12

Le plat de la semaine
en fonction du marché 12

- FORMULE -

Entrée + Plat
ou Plat + Dessert 16
Entrée + Plat + Dessert 20

- DESSERTS -

Crostata fruits de saison
& glace fève tonka 7

Granola, fruits de saison
& sirop d'érable 5

Carrot cake 5

Fromage du mois :
Brillat-savarin 7

- BOISSONS -

Jus frais 5
Les sodas/eaux 3
Café 2
Café crème 3,5
Thé et chocolat 4
Bière (33cl) 6

Vins : Rouge : Pinot Noir Val de Loire - Alias -BIO
Verre 4 / bouteille 22 / pichet (50cl) 14
Rouge : Syrah/Grenache - Little Garance -BIO
Verre 6 / bouteille 32 / pichet (50cl) 21
Blanc : Chardonnay Pays d'Oc - Ecoterra -BIO
Verre 6 / bouteille 32 / pichet (50cl) 21
Rosé : M de Minuty
Verre 6 / bouteille 32 / pichet (50cl) 21