

RESTO

LA CARTE

LES ENTRÉES

TERRINE DE LAPIN AU COEUR DE FOIE GRAS (* 5€) 14€
(salsa de lentilles vertes et gingembre confit)

 ASPERGES ET OEUF BIO POCHÉ, SAUMON FUMÉ (* 3€) 12€
(en cassolette nappé de sauce béarnaise)

 PANNA COTTA DE FEVES ET CREVETTES 9€
(crème prise de fèves, crevettes marinées, tomates confites et crumble d'olives noires)

CASSOLETTE D'ESCARGOTS ET AIL SAUVAGE 9€50
(escargots de bourgogne en beurre aromatique d'ail des ours et de cresson)

LES PLATS

FILET DE BŒUF (* 5€) 25€
(médailon de bœuf, champignons sautés et sauce aux morilles, frites fraîches)

RIS DE VEAU GRILLÉS (* 5€) 25€
(pomme de ris de veau, sauce aux morilles)

PIECE DU BOUCHER 19€50
(steak Charolais, frites fraîches)

SUPRÊME DE PINTADE GRILLÉ 19€50

POULPE A LA PLANCHA et CHORIZO (*2€) 21€50
(sauce piquante suivant les palais)

NOIX DE ST JACQUES et GAMBAS SNACKÉES (* 4€) 23€50

POISSON DU MARCHÉ 19€50

 RISOTTO DE SAISON ET POÊLÉE DE LÉGUMES 16€

DESSERTS DES MENUS

Fromages Secs; Faisselle du Forez
et /ou
Assiette Gourmande ou
Coupe de glaces et sorbets artisanaux

LES MENUS

MENU DU JOUR (MIDI DU MARDI AU VENDREDI)

Retrouvez les propositions du jour
inscrites sur l'ardoise accrochée
au mur

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 19,50€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 16,50€
PLAT 13€

MENU DES SOIRS ET WEEK-END (SAUF DIMANCHE ET JOUR FÉRIÉ)

Faites votre choix parmi
les plats de la carte,
des suppléments s'appliquent
sur certains plats (*supp)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 30€
ENTRÉE + PLAT +FROMAGE+ DESSERT 34€
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 25€
PLAT 19€50

MATRUS -12 ANS

PLAT + DESSERT 13€

FILET DE POISSON et FRITES
ou
STEAK HACHE ET FRITES
ou
BURGER ET FRITES

COUPE DE GLACE
ou DESSERT AU CHOIX SELON DISPONIBILITÉ