

FORMULE DU JOUR à composer

- ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT..... 16,90 €
- ENTRÉE – PLAT – DESSERT..... 19,90 €
- PLAT..... 13,90 €

FORMULE « Pressé » pour toute la table

18,90 €

garantie 30 minutes jusqu'à 4 personnes, 60 minutes jusqu'à 20 personnes

Formule valable pour l'ensemble de la table uniquement. Aucune modification ne pourra être apportée à cette formule.

1 plat chaud parmi les suggestions du jour

+ 1 café et sa gourmandise

+ 1 boisson (Perrier, verre de vin Grignan les Adhémar, pression)

Menu Enfant (jusqu'à 10 ans) 12 €

avec un sirop, soda ou jus de fruits

Suggestions du jour (portion enfant) avec ravioles ou frites maison

Glace 2 boules ou fruits frais ou faisselle

ENTRÉES au choix :

- SUGGESTIONS DU JOUR (*consulter l'ardoise*)
- SOUPE DU MOMENT (*consulter l'ardoise*)
- TERRINE DE CANARD AUX NOIX DE PÉCAN et confiture d'oignons
- FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS, ŒUF POCHÉ ET TOAST
- BRUSCHETTA DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS et ricotta à l'aneth, pamplemousse

PLATS au choix :

- SUGGESTIONS DU JOUR (*consulter l'ardoise*)
- RISOTTO AUX FRUITS DE MER
jus de crustacés, petits légumes
- CUISSE DE CANARD BRAISÉE AU VIN ROUGE
écrasé de pommes de terre, légumes du moment
- CASSOLETTE DE RAVIOLES (*plat végétarien*)
dans son bouillon crémé, légumes du moment

FROMAGES & DESSERTS au choix :

- ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS
- FAISSELLE DE FROMAGE BLANC
au choix : sucre, miel, coulis de fruits rouges, nature
- SUGGESTIONS DE DESSERT DU JOUR (*consulter l'ardoise*)
- DÔME AU CHOCOLAT NOIR
sur biscuit aux amandes, mousse chocolat et coulis de mangue
- CRÈME BRÛLÉE À LA CHARTREUSE
- TIRAMISU REVISITÉ AU CITRON
- FRUITS FRAIS DU MOMENT
- CAFÉ GOURMAND (*4 mini desserts maison + 1 boisson chaude*) **supplément 2 €**

Les Grandes Salades 14 €

- TERRINE DE CANARD AUX NOIX DE PÉCAN et confiture d'oignons
- SALADE ET FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS, ŒUF POCHÉ ET TOAST
- SALADE ET BRUSCHETTA DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS
ricotta à l'aneth, pamplemousse
- ENTRÉES DU JOUR EN GRANDE SALADE (*consulter l'ardoise*)

Grande Salade + Dessert 17 €

Grande Salade + Café Gourmand 19 €

L'Assiette du Boucher 21 €

PIECE DE BŒUF de qualité, 250 gr environ, sauce du moment, servi avec ravioles ou frites maison, légumes du moment et petite salade

Assiette du Boucher + Dessert 24 €

Assiette du Boucher + Café Gourmand 26 €

L'Assiette de la Mer 21 €

STEAK DE THON 250 gr et sa sauce vierge, tagliatelles fraîches, légumes du moment et petite salade

Assiette de la Mer + Dessert 24 €

Assiette de la Mer + Café Gourmand 26 €

L'Assiette Repas 21 €

Terrine de canard aux noix de pécan et confiture d'oignons, bruschetta de saumon fumé par nos soins - ricotta à l'aneth - pamplemousse, soupe du moment et salade variée

Assiette Repas + Dessert 24 €

Assiette Repas + Café Gourmand 26 €