

NOS ENTREES ET ANTIPASTI A PARTAGER.....

<i>* Terrine de campagne maison aux gésiers confits</i>	<i>4.90 €</i>
<i>* Nems de cochon confit maison (5 pièces)</i>	<i>6.90 €</i>
<i>* Friture de Joëls sauce tartare</i>	<i>8.00 €</i>
<i>* Planche de charcuterie Italienne</i>	<i>9.00 €</i>
<i>* Saumon fumé maison, vinaigrette mangue, chantilly yuzu</i>	<i>8.90 €</i>
<i>* Assiette d antipasti (Chorizo, Crevettes a l'ail, Charcuterie Italienne, Bombinettes, Artichaut mariné..etc)</i>	<i>14.00 €</i>
<i>* Escargots farcis au beurre persillé (12 pce)</i>	<i>9.00 €</i>
<i>* Foie gras de canard au Coteaux du layon, confiture mangue abricot</i>	<i>10.90 €</i>

LES GRANDES SALADES.....

<i>*<u>Salade végétarienne</u></i>	<i>10.90 €</i>
<i>Nouilles chinoise, petits pois, œuf mollet, pomme, poivrons, courgette, chou chinois carotte, tomate, radis, vinaigrette huile de sésame</i>	
<i><u>Assiette Terre Mer</u></i>	<i>18.00 €</i>
<i>Saumon fumé, foie gras de canard, Pecorino au piment, antipasti, St jacques au beurre persillé, jambon fumé, œuf mollet.</i>	
<i>*<u>Trois Fromages</u></i>	<i>13.50 €</i>
<i>Salade, chèvre chaud, comté, féta, concombre, tomate cerise, olives, julienne de légumes</i>	
<i>*<u>Italienne</u></i>	<i>14.90 €</i>
<i>*Fusilli, jambon speck, mozzarella, coppa, petits pois, olives, courgette, tomate confite, pesto</i>	

POISSONS

<i>* Mi cuit de bonite, piperade de légumes et pesto</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Poêlée d'anguilles ail et fines herbes</i>	<i>16.00 €</i>
<i>* Filet de Bar, beurre blanc</i>	<i>19.00 €</i>

LES VIANDES.....

- * *Souris d'agneau de 12 heures, jus ail romarin (350 gr)* 16.00 €
- * *Brochette de bœuf grillée, (Partenaise) sauce barbecue maison (200 gr)* 15.50 € *
- Andouillette charcutière AAAAA, crème moutarde à l'ancienne* 13.50 €
- * *Effiloché de cochon aux épices douces* 13.50 €
- * *Entrecôte de veau grillée, écrasé de pomme de terre à l'huile de pignons (200 gr)* 19.00 €
- * *Entrecôte Salers (250 gr)* 24.90 €
- * *Faux filet charolais mûré (7 semaines) (250 gr)* 29.50 €

BURGERS.....

- * *Burger maison (125 gr) pain du boulanger* 12.90 € (Steak,
oignons, St nectaire fermier, tomate, salade, sauce burger)
- * *Burger de pata negra* 14.00 €
(Steak de cochon pata negra, chutney de poivron, salade, pecorino au piment, oignons rouge)

TARTARES.....

- * *Tartare de bœuf haché maison frites, salade (180 gr) (préparé sup 1€)* 12.50 €
- * *Tartare de bœuf juste poêlé, frites, salade (180 gr)* 13.50 €
- * *Tartare de Saumon, Pommes grenaille frits, salade* 14.90 €

CARPACCIO DE BOEUF.....

- * *Carpaccio , Frites, salade* 11.90 €
- * *Carpaccio, Chèvre chaud, frites, salade* 13.40 €

MENU PTIT LOUP (Servi uniquement au enfant jusqu' a 12 ans) 8.90 €

Steak haché Maison, Frites ou Pavé de Saumon Beurre Blanc

Pouss Pouss smarties ou fromage blanc

FORMULE PLAT, DESSERT.....18,30 €

Mi cuit de Bonite, piperade de légumes

Suprême de volaille, à l'estragon

Tartare de bœuf haché maison, frites, salade verte (180 gr)

Burger Maison

Assiette de fromages affinés

Tartelette sablé chocolat, crèmeux citron

Café douceurs

Dame blanche,

(2 boules glace vanille, chocolat chaud, chantilly)

Servi du lundi au vendredi, uniquement midi et hors jours férié

ENTREE, PLAT, DESSERT 28.50 €

ENTREE, PLAT, FROMAGE, DESSERT 31.50 €

ENTREES

Mi cuit de bœuf mariné , salade wakamé

Duo de saumon (Tartare et saumon fumé maison)

Escargots de Bourgogne farcis au beurre persillé (12 pcs)

Foie gras de canard au coteau du layon, confiture mangue abricot

PLATS

Entrecôte de veau, écrasé de pomme de terre à l'huile de pignons

Filet de Bar, beurre blanc, purée de patate douce

Effiloché de cochon confit aux épices douces

Poêlée d'anguilles en persillade pommes rôties

DESSERTS

Assiette de fromages affinés et salade verte

Bavarois praliné chocolat, coulis fruits rouges piment d'Espelette

Coupe Princesse (sorbet citron, passion, champagne, chantilly)

Crème brûlée maison

Baba bouchon au rhum, cerise amarena, chantilly

Tout changement entrainera une facturation à la carte.