

# MENU

Notre chef tire son inspiration dans les livres  
de recettes de nos grands-mères.

## Chapitre I. Apéritifs\*

|                                   |      |                            |       |
|-----------------------------------|------|----------------------------|-------|
| Gougères au comté                 | 4.9€ | Bouchées au saumon fumé    | 9.9€  |
| Mini croques monsieur à la truffe | 6.9€ | Amuse-bouches au foie gras | 11.9€ |
| Boudin blanc aux morilles         | 8.9€ | Planche de charcuteries    | 14.9€ |
| Camembert rôti au miel            | 9.9€ | Planche de fromages        | 15.5€ |
|                                   |      | Planche mixte              | 16.9€ |

(\*) : A partager

## Chapitre II. Entrées

|                                            |              |
|--------------------------------------------|--------------|
| Oeufs mimosa                               | 3.9€         |
| Poireaux vinaigrette                       | 5.9€         |
| Oeufs meurette                             | 6.9€         |
| Saint Marcellin rôti au miel               | 6.9€         |
| Soupe à l'oignon gratinée                  | 7.9€         |
| Poêlée de champignons et oeuf mollet       | 7.9€         |
| Avocat crevettes                           | 8.9€         |
| Gros escargots au beurre persillé x6 / x12 | 9.5€ / 17.9€ |
| Foie gras de canard                        | 15.9€        |

## Chapitre III. Plats

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Tomate farcie et riz                       | 11.9€ |
| Salade de Chèvre chaud                     | 12.9€ |
| Poulet rôti et purée                       | 13.9€ |
| Salade César                               | 14.9€ |
| Linguine aux morilles                      | 14.9€ |
| Ravioles du Dauphiné                       | 15.9€ |
| Rigatoni à la truffe                       | 15.9€ |
| Boeuf bourguignon et purée                 | 16.9€ |
| Magret de canard et pommes grenailles      | 17.5€ |
| Poulet aux morilles et linguine            | 19.5€ |
| Confit de canard et pommes grenailles      | 19.9€ |
| Noix de Saint-Jacques, beurre blanc et riz | 21.9€ |

### Semainier 14.9€

(11h30-18h)

#### Lundi :

Gigot d'agneau,  
pommes grenailles

#### Mardi :

Blanquette de veau à l'ancienne, riz

#### Mercredi :

Coquillettes jambon truffe

#### Jeudi :

Parmentier de canard

#### Vendredi :

Pêche du jour

#### Samedi :

Sauté de veau marengo

## Chapitre IV. Desserts

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| Assiette de fromages                   | 7.9€ |
| Ile flottante                          | 5.9€ |
| Clafoutis du jour                      | 6.9€ |
| Tarte fine aux pommes et glace vanille | 7.5€ |
| Mi-cuit chocolat et glace vanille      | 7.9€ |
| Café très gourmand                     | 9.9€ |

Assortiment de desserts de la carte

|                                                            |                |
|------------------------------------------------------------|----------------|
| Glaces et sorbets artisanaux 1 boule / 2 boules / 3 boules | 2.5€/4.9€/6.9€ |
| Chocolat, vanille, framboise, citron                       |                |
| + Chantilly 1                                              |                |

### Crêpe

|                                                        |      |
|--------------------------------------------------------|------|
| Beurre et sucre                                        | 3.5€ |
| Nutella / caramel beurre salé / confiture de framboise | 4.9€ |
| + Chantilly 1                                          |      |
| + Boule de glace 1                                     |      |

Prix nets service compris  
La maison n'accepte pas les chèques.  
Tickets restaurant et chèques vacances acceptés.