

Entrées

OEUFS COCOTTE au saumon fumé 9.20 €
par nos soins et aneth fraîche

ESCARGOTS persillés en 11.90 €
cassiolette de douze (Frasne le
Château), façon crumble, caviar
de tomate aux aromates

TERRINE de campagne maison 9.20 €
au fil des saisons

TERRINE DE LÉGUMES du soleil, 8.90 €
insère de chèvre frais façon
nougat, jeunes pousses et
réduction de balsamique

FOIE-GRAS de canard IGP Sud- 14.90 €
Ouest mi-cuit, chutney aux
poires caramélisées et éclat de
noisette, pain toasté

Nos grillades

FAUX-FILET ≈ 180g (origine 16.90 €
France) sauce au poivre vert,
frites, salade verte

ANDOUILLETTE 5 A ≈ 200g 17.90 €
sauce ail et fines herbes, frites et
salade verte

STEAK HACHÉ ≈ 150g (origine 9.90 €
France), œuf bio à cheval, frites
et salade verte

MAGRET DE CANARD (origine 18 €
France) et son jus corsé, timbale
de légumes d'été, pommes
dauphine maison

Nos plats

SUPRÊME DE PINTADE (origine 17.90 €
France) et son jus corsé, timbale
de légumes d'été, pommes
dauphine maison

FRITURE DE SANDRE ≈ 250g, 22 €
sauce tartare, frites, salade verte

BAR sauce ail et fines herbes, 18.90 €
timbale de légumes d'été,
pommes dauphine maison

BURGER pain brioché maison, 16.90 €
steak haché (origine France),
tomates confites et stracciatella
(cœur de burrata), salade verte,
oignon, frites

FOCACCIA maison, garnie de 16.90 €
légumes grillés, stracciatella
(cœur de burrata), roquette,
huile d'olive vierge, jeunes
pousses et mini burrata