

---

# MENU à 34.00 Euros



## ENTREES AU CHOIX

Terrine de foies de volailles et pistaches maison  
Pastilla de St Marcellin sur fondue de poireaux et noix  
Carpaccio de boeuf ( Français ), parmesan et mûlée de salade  
Véritable crottin de chèvre sur toast, miel et jambon Serrano

## PLATS AU CHOIX

Seiche à la plancha et sa persillade à l'ail, pommes de terre grenailles et légumes  
Filet de Bar à la plancha, écrasé de pommes de terre et légumes du jour  
Morue en beignet et son aïolli, pommes de terre persillées et légumes



Foie de Veau et son beurre persillé, gratin Dauphinois  
Andouillette gratinée, sauce moutarde à l'ancienne, gratin Dauphinois  
Pièce du boucher, sauce au choix, gratin Dauphinois

## DESSERTS AU CHOIX

Desserts au choix à la carte  
( voir suppléments )

---

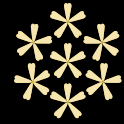
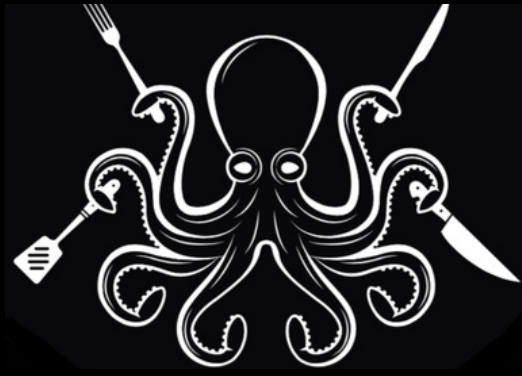
( Nous n'effectuons aucun changement de plats dans le menu ) , merci pour votre compréhension

---

## MENU ENFANT 9.50 Euros



Aiguillettes de volailles panées ( plein filet ), frites, sirop à l'eau  
fromage blanc (faisselle ) ou 1 boule de glace au choix



## ENTREES

|   |       |
|---|-------|
| Terrine de foies de volailles maison aux pistaches                          | 14.00 |
| Pastilla de St Marcellin sur fondue de poireaux et noix                     | 14.00 |
| Véritable crottin de chèvre sur toast, miel et jambon Serrano               | 14.90 |
| Carpaccio de boeuf ( Français ), parmesan et mée de salade                  | 13.90 |
| Douzaine d'escargots de bourgogne   | 15.50 |
| Foie gras de canard mi-cuit, préparé par nos soins et ses toasts aux figues | 18.00 |
| Gravlax de saumon mariné à l'aneth, préparé par nos soins                   | 17.00 |
| Salade Périgourdine ( verte, magret fumé, gésiers, oeuf et foie gras )      | 19.50 |

## VIANDES

|   |       |
|---|-------|
| Andouillette gratinée et sa sauce moutarde à l'ancienne                                 | 18.50 |
| Foie de Veau et sa persillade à l'ail   | 21.00 |
| Pièce du boucher, sauce au choix  | 22.00 |
| Tartare de Boeuf aux herbes, pignons et oeuf, coupé au couteau, frites salade           | 21.00 |
| Planche Montagnarde   | 26.00 |
| ( Mont d'or chaud, jambon Serrano, chorizo, rosette, P. de terre grenailles et salade ) |       |
| Magret de canard et sa sauce poivre miel  | 22.00 |
| Souris d'agneau rôtie au Thym   | 25.00 |
| Châteaufilet ( pavé de boeuf ), sauce au choix  | 27.00 |
| Pluma ( morceau tendre et savoureux du fameux Pata negra Ibérique )                     | 27.00 |

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin Dauphinois maison ( hors tartare et montagnarde )

## POISSONS

|  |       |
|--|-------|
| Filet de Bar à la plancha , écrasé de pomme de terre et légumes du jour  | 22.90 |
| Morue en beignet, petit aioli , pommes de terre grenailles et légumes du jour  | 24.00 |
| Seiches à la plancha, persillade à l'ail, pommes de terre grenailles et légumes  | 23.00 |
| Filet de Turbot et brochette de crevettes à la plancha, petite crème crustacés ,<br>écrasé de pommes de terre et légumes | 28.00 |
| Poulpe du chef ( poulpe, oignons et poivrons, le tout cuit à la plancha )  | 29.00 |



Tous nos plats étant préparés sur le moment, nous vous demandons une attente d'environ 20-25 minutes pour toute commande de plat en direct

# DESSERTS AU CHOIX



|  |        |
|--|--------|
| Fromage blanc ( local ) coulis de fruits rouges ou confiture de lait | 4.50 E |
| 1/2 St Marcellin affiné  | 4.50 E |
| St Marcellin affiné entier ***                                       | 6.50 E |



|  |         |
|--|---------|
| Salade de fruits frais maison  | 7.00 E  |
| Ile flottante maison   | 7.00 E  |
| Crème brulée à la vanille maison   | 7.00 E  |
| Panna cotta au coulis de fruits rouges ou confiture de lait  | 7.00 E  |
| Coeur coulant au chocolat et chantilly   | 7.00 E  |
| Flan caramel maison ( flan aux oeuf )  | 7.00 E  |
| Café Gourmand ***  | 8.00 E  |
| Tiramisu maison ***  | 8.00 E  |
| Baba au Rhûm ***   | 8.00 E  |
| Coeur coulant des gourmands ( coulant au chocolat, glace à la meringue et coulis de mûres, chantilly ) *** | 10.00 E |

Supplément \*\*\* 3 Euros dans menu à 34 E

## GLACES AU CHOIX

7.00 E

|   |
|---|
| Café ou Chocolat Liégeois   |
| Coupe Caramel -Vanille (confiture de lait ,chantilly)                       |
| Coupe Menthe ( coulis de chocolat et chantilly )                            |
| Coupe Stracciatella ( coulis de chocolat et chantilly )                     |
| Coupe poire - Chocolat ( coulis de chocolat et Chantilly)                   |
| Coupe cerise-citron ( Glace Amarena, coulis de fruits rouges et chantilly ) |



## GLACES ALCOOL

( sup 1.50 E ds le menu à 34 E )

8.50 E

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| Coupe Rhum-Raisin ( Rhum Ambré ) | Colonel ( Glace citron, Vodka )                    |
| Coupe Menthe GET 27              | Coupe cerise ( glace Amarena et marc de bourgogne) |

## PARFUMS AU CHOIX

3.00 E la boule

Chocolat, Café, Vanille, Fraise, Menthe, caramel, citron, amarena, poire, stracciatella, rhum-raisin , meringue au coulis de mûre

