

Carte de la semaine

Du 03/02 au 24/02

Entrées

Velouté de courge gourmand, pain au beurre et crème double	6€
LA grosse part de quiche du moment & jeunes pousses	6€
Œuf parfait 63°C à la Beaujolaise, gros croutons & jeunes pousses	7€

Plats *(l'ensembles des plats sont servis avec garniture du moment)*

La traditionnelle « LASAGNE » des Brother's & jeunes pousses	13€
Cordon bleu montagnard à la Raclette AOP & lard paysan	14€
Faux-filet de Bœuf grillé, sauce au poivre vert de Madagascar	16€
Filet de Bar snacké à l'unilatéral & Beurre Blanc	18€

Desserts

Ardoise de fromages secs ou faisselle 150g (crème/coulis)	5€
Le dessert du moment selon l'inspiration du chef (voir ardoise)	7€
Tiramisu « della nonna » mousse mascarpone, cacao & café corsé	7€
LA fameuse crème brûlée à la vanille bourbon & Chartreuse Verte	8€

Pour la partie restaurant nous appliquons un droit de bouchon TTC :

Prix de vente des bouteilles sur table +8€ par rapport au prix caviste
Pour les bouteilles de Champagnes +18€ / Pour les spiritueux +25€

Pierro & Adri vous souhaitent un joyeux appétit !!

Viandes origine : EU et France : Pêche selon arrivage
Pour toutes allergies merci de nous prévenir.

Les prix sont affichés TTC, service compris. Le Chef se réserve tout droit de modification sur la carte en fonction des arrivages et des produits de saison, merci de votre compréhension.