



LES
ARDOISES

LES
ENTRÉES

LES
BOWLS

ARDOISE DE CHARCUTERIE

11€

ARDOISE DE FROMAGES

11€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON

Chutney de fruits, toasts croustillants

13€

SALADE ESTIVALE AU SAUMON FUMÉ MAISON

Salade, saumon fumé maison, suprême de pamplemousse, tomate séchée, citron, oignon rouge, lanière de concombre

13€

SAMOSSA DE CHÈVRE CHAUD AU MIEL EN SALADE

Noisette, lardons grillés

12€

CARPACCIO DE BOEUF ET SES AROMATES

Copeaux de parmesan et roquette

12€

POKE BOWL AUX LÉGUMES

Salade, pois chiches, concombre, radis noir, betterave chioggia, artichaut confit, riz basmati, avocat, citron, sauce soja citronnée, huile d'olive

11€

POKE BOWL DE LÉGUMES AU SAUMON FUMÉ

Salade, pois chiches, concombre, radis noir, betterave chioggia, artichaut confit, riz basmati, avocat, citron, sauce soja citronnée, huile d'olive, saumon fumé maison

13€



LES PLATS

PAVÉ DE RUMSTECK SALERS 200G

Sauce Marchand de vin

17€

DEMI-MAGRET DE CANARD RÔTI À LA PLANCHA

Sauce poivre

14€

ENTRECÔTE SIMMENTAL GRILLÉE 260G

Sauce fourme d'Ambert

18€

AUVERGNAT BURGER

Pain burger, steak haché, tomate, oignon, St-Nectaire, Cheddar, salade

15€

PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE VIERGE AU SOJA

Tian de légumes, riz basmati

15€

TORTIGLIONI MAISON AUX GAMBAS

13€

TARTARE DE BOEUF ET SES ACCOMPAGNEMENTS

Pomme pont neuf

15€

GAMBAS GRILLÉES À LA PLANCHA

Sauce vierge au soja

16€

LES GARNITURES AU CHOIX

HARICOTS VERTS

FRITES FRAÎCHES MAISON

SALADE VERTE

ECRASÉ DE POMMES DE TERRE

RIZ BASMATI

GARNITURE DU JOUR

La liste des allergènes de chacun des plats est à votre disposition, sur simple demande auprès de notre équipe. Les poids des viandes sont donnés bruts.



NOS FORMULES

FORMULE EXPRESS

PLAT DU JOUR

12.90€

+ CAFÉ GOURMAND EXPRESS

Verre de vin 12cl ou demi pression 25cl ou soft au verre 25cl

Valable uniquement le midi du lundi au vendredi sauf fête et veille de fête.

MENU DU JOUR

ENTRÉE DU JOUR

17€

+ PLAT DU JOUR

+ CAFÉ GOURMAND EXPRESS

Verre de vin 12cl ou demi pression 25cl ou soft au verre 25cl

MENU DÉCOUVERTE DE LA CARTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

28€

Libre choix sur la carte

La liste des allergènes de chacun des plats est à votre disposition, sur simple demande auprès de notre équipe.

ASSIETTE DE FROMAGE

ASSIETTE DE FROMAGE DE NOTRE RÉGION

7€

Salade

LES DESSERTS

DÉLICE CHOCOLATÉ AUX TROIS NOIX MAISON

6,50€

Crème glacée caramel maison

TARTE AMANDINE AUX PRUNES MAISON

1 boule de glace verveine

FINE TARTELETTE SABLÉE AUX FRUITS ROUGES MAISON

Crème diplomate à la pistache

SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON

CHOCOLAT LIÉGEOIS

2 boules de glace chocolat, 1 boule de glace vanille, sauce chocolat, chantilly

GLACE TUTTI FRUTTI

2 boules de glace vanille, 1 boule de glace fraise, chantilly, fruits

DAME BLANCHE

3 boules de glace vanille coulis chocolat, chantilly

CAFÉ GOURMAND

La liste des allergènes de chacun des plats est à votre disposition, sur simple demande auprès de notre équipe.