

# A la carte



## A partager ou pas...

*Focaccia croustillante buratta & tomates arc-en-ciel,  
Avocat et basilic frais 22,00€*

*La planche du Forez (charcuterie locale  
et fourme de Montbrison, sauce sarasson  
aux herbes) 13,00€*

## Les entrées

*Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan 13,00€*

*Salade façon Caesar au Crispy Chicken 9,00€*

*Salade pastèque & melon, feta  
et canard fumé 9,00€*

*Poêlée de gésiers confits, pommes de terre tièdes,  
oignons rouges croquants, pain rôti à l'ail  
et sauce moutarde 11.50€*



Prix nets.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un registre sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

# A la carte



## Les plats

*La pêche du jour, artichauts poivrade et salade d'herbes* 21,00€

*Tartare de bœuf au couteau assaisonné par le Chef,  
pommes frites généreuses & bouquet de salade* 15,00€

*Le Blue Beef Burger, pommes frites  
& bouquet de salade croquante* 17,00€

*Entrecôte Simmental (260gr),  
beurre maître d'hôtel, frites généreuses  
& bouquet de salade croquante* 21,00€

*Côte de bœuf Simmental (450g), fleur de sel fumé,  
Pommes grenaille au thym  
& bouquet de salade croquante* 31,00€

## Les desserts

*Salade de fruits de saison à la vanille des îles* 6,00€

*Tarte du moment* 8,00€

*Fondant au chocolat, crumble amer et chantilly  
aux 4 épices* 8,00€

*Le Café Gourmand* 8,00€

*La faisselle Champs Vert* 3,50€



Prix nets.

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

En application du règlement européen N° 1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un registre sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés.

