



Menu anti-crise et joie de vivre 14.50€

Plat du jour (Voir serveur)

1 plat du jour et 1 verre de vin rouge ou blanc (15cl)
ou eaux minérales (50cl)

Menu non valable le samedi et le dimanche

De 12h00 à 14h15 sauf jours fériés



Crozes-Hermitage, Domaine Melody « Friandise », 2022

La bouteille de 75cl : 42.00€

Vins au verre et carafes.... Demandez notre carte des vins plus de 120 références !

	Verre (14cl)	carafe (49cl)
<i>Rouge</i>		
■ Vin de France « La Petite Seine », 2020	4.20€	14.75€
■ Merlot de la Sapinière, 2020	4.50€	16.35€
■ AOC Bordeaux, Château Malbat, 2021	3.90€	12.75€
■ Lacombe Noaillac, Médoc, Cru Bourgeois, 2017	5.50€	19.75€
<i>Rosé</i>		
■ Vin de France « La Petite Seine » 2020	4.20€	14.75€
■ Teres, Famille Sabatier depuis 1840	3.90€	12.75€
<i>Blanc</i>		
■ AOC Sauvignon « Renaissance », 2020	3.90€	12.75€
■ Vin de France « La Petite Seine », 2020	4.20€	14.75€
■ AOP Chablis, Gautheron-Blondeau, 2021	6.50€	21.25€
<i>Moelleux</i>		
■ AOC Cadillac, Château Cousteau, 2018	6.50€	21.25€
<i>Eaux minérales</i>		
	50cl	75cl
Thonon ou Vals		6.50€
Chateldon		7.00€
Evian	3.75€	
Badoit	3.75€	

*** Certains desserts nécessitent 15 à 20 min de préparation, merci de les commander au début du repas
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande
Tous nos Viandes bovines sont en provenance de France



Menu Bistro

Valable pour le déjeuner du lundi au dimanche
Et pour le dîner du lundi au samedi

Entrée + plat ou plat + dessert 28€
Entrée + plat + dessert 31€
Entrée + plat + fromage + dessert 35€

Les Entrées

Tatakj de thon froid aux saveurs d'Orient
Fricassée d'escargots, chou vert et lardons, crème à l'ail doux
Asperges blanches du val de Loire en mimosa
Cannellonis farcis au fromage blanc et saumon fumé

Et si vous voulez vous faire plaisir.....

Foie gras de canard mi-cuit au vin de Cadillac et chocolat, confiture de rhubarbe (Supp +7€)

Les Plats

Dos de cabillaud et risotto crémeux, sauce chorizo (selon arrivage)
Entrecôte de bœuf d'origine France, écrasée de pomme de terre et sauce au bleu d'Auvergne
Magret de canard du Sud-Ouest rôti, purée de patate douce et jus corsé
Andouillette «AAAAA» grillée, écrasée de pomme de terre et sauce moutarde à l'ancienne
Risotto crémeux aux légumes et jus corsé

Et si vous voulez vous faire plaisir.....

Filet de bœuf français, écrasée de pomme de terre et jus parfumé à l'huile de truffe (Supp +8€)

Les Desserts

Moelleux au chocolat et sorbet fraise (10 min de cuisson)
Soufflé à la poire williams « eau de vie de poire », sorbet poire (10 min de cuisson)
Baba au rhum de la Guadeloupe et crème fouettée
Millefeuille aux fraises et crème chiboust au citron vert
Croustillant de Brie et salade
Pavlova aux fraises et glace vanille



Menu Bonne Conscience

Valable pour le déjeuner du lundi au samedi
Et pour le dîner du mardi au jeudi, sauf jours fériés

Entrée + plat ou plat + dessert 18.50€
Entrée + plat + dessert 23€
Entrée + plat + fromage + dessert 27€

Les Entrées

Crevettes roses décortiquées, tartare de mangue au piment d'Espelette
Asperges blanches du Val de Loire en vinaigrette
Salade de magret fumé et cerneaux de noix

Les Plats

Raviole aux légumes et crème d'asperges
Boudin noir poêlé, écrasée de pomme de terre et salade
Faux filet de bœuf d'origine France, écrasée de pomme de terre et sauce au poivre
Tartare de bœuf français de race charolaise au piment d'Espelette, écrasée de pomme de terre et salade
Plat du jour

Les Desserts

Fromage blanc sucré ou herbes fines
Crottin de Chavignol et salade
Palette de glace façon Saint Sébastien
Crumble de pommes et glace vanille
Fraises tout simplement et sorbet citron de Sicile
Et si vous voulez vous faire plaisir.....
Café ou thé ou déca gourmand selon l'humeur du chef (supp + 2€)