

ENTRÉES

Oeuf dur mayonnaise			6.00€
Soupe à l'oignon			7.50€
Bloc de foie gras et ses toasts			10.00€
Salade de crottin de chèvre au miel			8.50€
Escargots de Bourgogne		x6	x12
		7.00€	12.50€
Tartare d'avocat et crevettes			9.00€

GRIGNOTAGES

Quiche du jour Salade			10.50€
Croque monsieur Salade			10.50€
Croque madame			11.50€

Club sandwich Saumon, Poulet ou Veggie frites maison	14.00€
Omelette mixte Salade	12.00€
Fish & chips Sauce tartare et frites maison	14.00€
Assiette de frites maison	5.00€

BURGERS AU PAIN BIO

Cheeseburger frites maison	14.00€
Burger végétarien Galette de légumes, avocat, tomate	14.00€
Chicken burger Frites maison	14.00€

SALADES GEANTES

Chef Salade, crottin de chèvre, emmenthal, poulet grillé, pommes sautées	15.00€
--	--------

Norvégienne Salade, saumon fumé, avocat, crevettes	14.00€
Italienne Salade, tomate, œuf, mozzarella di Bufala, jambon de pays, parmesan	14.00€
Parisienne Salade, emmenthal, jambon blanc, champignons de paris, œuf dur	11.00€
César Salade, tomate, œuf, poulet, croutons, parmesan	12.00€
Vegan Avocat, méli-mélo de légumes, quinoa	12.00€
Auvergnate Salade, cantal fondu, pommes de terre, jambon de pays	13.00€
Campagnarde Salade, 3 toasts, fromage bleu, cantal et chèvre, pommes sautées	14.00€
Salade de gésiers Salade, gésiers, œufs pochés, pommes sautées, croutons a l'ail	13.00€

PATES

Penne 4 fromages	12.00€
-------------------------	--------

Spaghetti a la bolognaise	12.00€
Tagliatelles au saumon	12.00€
Wok de pates aux légumes de saison	12.00€
Lasagne bolognaise	12.00€

ASSIETTE BRUNCH

Assiette Brunch Uniquement le samedi et dimanche jusqu'à 18H	14.50€
--	--------

PLANCHES

4 Fromages Saint-nectaire, Cantal, Brie, Bleu	12.50€
Charcuterie Jambon de pays, Terrine, Saucisson a l'ail, Rillettes	12.50€
Mixte Saint-Nectaire, Brie, Jambon de pays, Saucisson, Rillettes	14.00€

PLATS

Souris d'agneau à la provençale tagliatelles	18.50€
Escalope de volaille sauce Normande, spaghetti	14.00€
Steak à cheval frites maison	12.00€
Brochettes de volaille marinée tagliatelles	14.00€
Magret de canard au miel pommes grenailles	15.50€
Confit de canard pommes sautées à l'ail	14.50€
Entrecôte env.280g, frites maison	18.50€
Cote de bœuf individuelle env.280g, pommes grenailles	24.50€
Cotes d'agneau poêlée de légumes, pommes grenailles	16.50€
Travers de porc sauce BBQ, frites maison	15.50€

Tartare cru ou poêlé, frites maison et salade	14.00€
Piece du boucher frites maison	14.00€
Pavé de bœuf Rossini purée maison	18.50€
Filet de saumon frais sauce à l'aneth, poêlée de légumes, riz	15.00€
Sauce au choix Béarnaise, Poivre Bleu, Echalotes	

GOURMANDISES

Moelleux au chocolat boule vanille	6.50€
Crêpes sucre confiture (2 pièces)	4.50€
Crêpes Nutella (2 pièces)	5.50€
Crème caramel maison	6.00€
Tiramisu maison	7.00€

Crème brûlée à la vanille Maison	6.50€
Tartelette du jour Maison	6.50€
Tarte fine aux pommes boule de glace et caramel	7.00€
Café gourmand assortiment de 3 gourmandises	8.00€

FORMULE MIDI & SOIR

Entrée + plat OU Plat + dessert

15.50€

Entrées

Œuf mayonnaise

OU

Soupe à l'oignon

OU

Avocat vinaigrette

OU

Terrine de campagne

OU

Salade mixte

Plats

Piece du boucher

OU

Omelette mixte

OU

Pates aux choix

OU

Plat du jour

Desserts

Crème caramel maison

OU

Tartelette du jour Maison

OU

Une crêpe au choix

OU

Dessert du jour

MENU ENFANT

Menu enfant

8.00€

Plats

Steak haché frites maison

OU

Jambon frites maison

OU

Spaghetti bolognaise

Dessert

+Boule de glace Smarties

+1 Tour de manège

APERITIFS

Ricard, pastis 51 2cl	4.20€
Martini 4cl rosso, bianco	4.50€
Suze, Campari, Porto 4cl	4.50€
Coupe de champagne AOC 10cl	9.50€
Kir royal 10cl	10.00€
Kir au Chardonay 17,5cl IGP Pays d'OC	4.80€
Bloody mary 20cl	6.50€
Americano 6cl	6.50€

Aperol Spritz 18cl

7.50€

ALCOOLS

Whisky J&B 4cl

6.20€

Gin Gordon's 4cl

6.20€

Tequila San José 4cl

6.20€

Malibu 4cl

6.20€

Rhum Bacardi 4cl

6.20€

Vodka Eristoff 4cl

6.20€

Whisky Jack Daniel's 4cl

7.50€

Whisky Chivas 4cl

8.00€

Whisky Talisker 4cl

11.00€

Supplément

Soda/Jus

2.00€

BOISSONS FRAICHES

Coca cola, light, zéro 33cl

4.90€

Fanta 33cl

4.90€

Tonic 25cl

4.90€

Ice Tea 25cl

4.90€

Orangina 25cl

4.90€

Limonade 25cl

4.90€

Perrier 33cl

4.90€

Vittel

25cl
4.90€

50cl
5.50€

San Pellegrino 50cl	5.50€
Jus de fruits 33cl Orange, Abricot, Poire, Ananas, Pamplemousse, Pomme, Fraise, Banane, Mangue, Passion	4.90€
Fruit pressé Orange ou Citron	5.50€
Supplément sirop	0.50€

BIERES

Pression	25cl	50cl
Salvia	3.90€	7.50€
Heineken, Affligem	4.30€	8.00€
Edelweiss	4.30€	8.00€
Monaco	4.30€	8.00€
Panaché	4.20€	8.00€

Supplément sirop / crème

0.50€

Bouteille

Heineken 25cl

4.90€

Corona 33cl

5.90€

Desperados 33cl

5.90€

Heineken 0.0 33cl

5.50€

"Sans alcool"

BOISSONS CHAUDES

Café

2.50€

Double café

4.50€

Café allonge

2.50€

Café noisette

2.60€

Cappuccino

5.00€

Café crème	4.20€
Café Viennois	5.00€
Chocolat	4.50€
Thé nature Ceylan	4.20€
Thé parfumé Earl grey, fruits rouges, vert, vert a la menthe	4.50€
Tisane Tilleul, verveine, camomille	4.50€
Vin chaud	4.90€
Grog	6.50€
Irish coffee	8.50€
Supplément lait	0.50€

DIGESTIFS

Calvados 4cl	7.50€
Cognac 4cl	7.50€
Bas Armagnac 4cl	7.50€
Cointreau 4cl	7.50€
Manzana 4cl	7.50€
Bailey's 4cl	7.50€
Get 27 4cl	7.50€
Get 31 4cl	7.50€
Poire 4cl	7.50€
Vielle prune 4cl	7.50€
Amaretto 4cl	7.50€

Grappa 4cl

7.50€

COTE CAVE

Vins Rouges

	17cl	50cl	75cl
IGP pays d'OC Merlot, Vigne Antique	4.50€	13.00€	19.00€
Brouilly AOC Reserve de Beauvoisie fruité avec une belle structure, marqué par le terroir granitique du mont Bouilly	6.00€	18.50€	26.00€
Cotes du Rhone AOC Honoré Laubanel, pure Garrigue Le grenache, cépage principal, apporte des notes d'épices et de la rondeur	5.40€	17.00€	24.00€
Bordeaux AOC Reserve James Deschartrons Souple et rond, bien charnu, au nez de fruits frais de vanille	4.90€	15.00€	22.00€
Graves AOC Chateau Pouyenne Nez associant la minéralité a des aromes de crème de fruits (mure, cassis, griotte)	6.00€	18.50€	26.00€
Saint-Emilion Grand cru AOC clos petit Corbin Le nez dévoile des aromes de fruits rouges et une subtile note boisée			42.00€

Vins Blancs	17cl	50cl	75cl
IGP Pays d'OC Chardonnay Vigne Antique	4.50€	13.00€	19.00€
IGP Cotes de Cascoagne Elixir de Joy (moelleux) Sa robe est jaune, au nez d'abricot, de pêche blanche et de fruit de la passion	4.90€	15.00€	22.00€
Bourgogne Côte Chalonnaise AOC Chardonnay, Millebuis Tendre et frais, petites notes de pain grillée	5.80€	17.50€	26.00€
Sancerre AOC Les broux Droit, vif et désaltérant, avec un nez de zestes d'agrumes et de fruits exotiques	7.00€	22.00€	32.00€
Vins Roses	17cl	50cl	75cl
IGP pays d'OC Cinsault	4.50€	13.00€	19.00€
Vin de France la petite seine BIO Très pale, au nez d'agrumes et de bonbon anglais, frais, léger et croquant en bouche	4.90€	15.00€	22.00€
Cotes de Provence AOC Minuty Prestige Des arômes d'agrumes, et de fleurs blanches. Riche, velouté et d'une fraîcheur aérienne	7.00€	22.00€	32.00€

CHAMPAGNE AOC

Nicolas Feuillatte
Brut réserve exclusive

10cl	75cl
9.50€	69.00€