

ENTRÉES

Stracciatella di Bufala	9 ⁰⁰
Foie-gras de canard entier «Maison Masse» <i>Confit d'oignon, pain grillé</i>	16 ⁰⁰
Saumon Gravlax <i>Sauce à la grecque</i>	13 ⁰⁰
Oeufs mimosa	6 ⁰⁰

NOS CAMEMBERTS RÔTIS

Camembert miel et pommes	10 ⁰⁰
Camembert aux herbes de Provence	9 ⁰⁰
Camembert copeaux de truffe	16 ⁰⁰

NOS PLANCHES

La Fromagère	18 ⁰⁰
La Cochonaille	18 ⁰⁰
La Fromagère et cochonaille	28 ⁰⁰

SALADES

Salade de chèvre chaud et légumes grillés	17 ⁰⁰
Salade végétarienne <i>Toast de houmous maison, légumes grillés, falafels, tomates cerise, sauce grecque</i>	17 ⁰⁰
César Classique <i>Poulet pané aux Corn Flakes, sauce César, anchois, Grana Padano</i>	17 ⁰⁰
Tomate Buratta Speck <i>Tomates coeur de boeuf, Buratta 125g, jambon Speck</i>	17 ⁰⁰

TARTARES

Tartare de bœuf au couteau Charolais, basilic et Grana Padano
Pommes Frites Maison et Salade Verte 19⁰⁰

Tartare de saumon « thaï »
Citronnelle, coriandre, sesame, sauce soja
Pommes Frites Maison et Salade Verte 19⁰⁰

PLATS

Gnocchetti à la crème de truffe & jambon Speck 19⁰⁰

Croque Monsieur maison à la truffe 19⁰⁰
Pommes frites maison

Burger Italien 18⁰⁰
Steak, Mozzarella, pesto, tomates cerises, pommes frites maison

Burger Végétarien 17⁰⁰
Galette de légumes, guacamole, légumes grillés, pommes frites maison

Brochette de poulet, sauce au chorizo 19⁰⁰
Pommes frites maison

Blanc de calamars en persillade 18⁰⁰
Purée de pommes de terre maison

Entrecôte du Simmental *env 300gr* 28⁰⁰
Sauce au poivre vert, pommes frites maison

Bar grillé au romarin *env 250gr* 24⁰⁰
Sauce vierge, purée et ratatouille maison

DESSERTS

Verrine de glace artisanale 8⁰⁰

Salade de fraises et chantilly 8⁰⁰

Tiramisu classique 8⁰⁰

Baba au Rhum 8⁰⁰

Brioche façon pain perdu 9⁰⁰
Glace vanille et caramel beurre salé

Trio de fromages 12⁰⁰

Thé ou café gourmand 10⁰⁰