

NOS ENTRÉES

Crèmeux potimarron

11.90€

Aux éclats de châtaignes

Crumble de parmesan

13.90€

Poireaux et châtaignes

Millefeuille de potimarron

13.90€

Ricotta et bleu

Salade nordique

16.90€

Gravlax de saumon, pommes vapeur, pickles d'oignons rouges

Paté en crôte bobosse

15.90€

Oeufs cocotte

15.90€

Au foie gras et morilles

NOS PLATS

Gâteau de foie de volaille	16.90€
Quenelles à l'ail des ours, sauce tomates	
—	
Lasagne	16.90€
Aux légumes de saison	
—	
Cocon de Lyon	19.90€
Quenelle, sauce Nantua, riz	
—	
Gratin de ravioles de royan	16.90€
Nature	
—	
Gratin de ravioles de royan	19.90€
Aux escargots de Bourgogne	
—	
Andouillette bobosse	19.90€
Sauce moutarde à l'ancienne, frites maison	
—	

Carbonade flamande	19.90€
Frites maison	
—	
Suprême de volaille aux morilles	19.90€
Riz	
—	
Bavette à l'échalote	19.90€
Ou nature, frites maison	
—	
Tartare de boeuf	19.90€
Charolais coupé au couteau (300g), frites maison	
—	
Dos de saumon	21.90€
Fondue de poireaux et riz	
—	

NOS BURGERS

Classico, frites maison

15.90€

Pain artisanal, steak haché VBF (180 gr) , sauce burger, cornichons aigre-doux et cheddar

Ch'ti, frites maison

17.90€

Pain artisanal, mignon de cochon, crème au maroilles et bière, oignons caramélisés

Fermier, frites maison

16.90€

Pain artisanal, steak haché VBF (180 g), crémeux au potimarron, lard grillé et champignons de Paris

NOS FROMAGES

Fromage blanc

4.50€

Crème ou coulis

Cervelle de Canuts

4.50€

1/2 Saint-Marcellin

4.50€

NOS DESSERTS

Millefeuille

6.90€

Aux pommes caramélisées

Tiramisu

7.00€

Cookie au chocolat

7.50€

Au lait et noir, noix de Pécan, sauce caramel

Carrément chocolat

7.50€

Crèmeux au chocolat au lait, glace chocolat blanc, tuile au cacao amer

Brownies

7.90€

Et sa boule de glace

La belle profitérole

8.90€

Café gourmand

8.50€
