



## **MENU MER 35€**

Tataki de thon au sésame et salade wakame au citron yuzu

\* \* \* \* \*

Filet de dorade royale a la plancha ,sauce vierge

\* \* \* \* \*

Tiramisu chocolat et banane

## **MENU TERRE 35€**

Marbré de foie gras aux figues et pain d'epices

\* \* \* \* \*

Onglet de boeuf roti aux échalotes confites

Pommes mousseline maison

\* \* \* \* \*

Millefeuille aux poires et pignons

## **MENU VEGETARIEN 35€**

(SANS GLUTEN)

Velouté de légumes d'hiver au senteur des sous bois

\* \* \* \* \*

Petit epautre façon risotto et peccerino aux truffes

\* \* \* \* \*

Dome de chocolat blanc et marrons

## **MENU ENFANT SEMAINE (-12 ans) 13 €**

**plat+ dessert +1 boisson**

**SAUF VENDREDI SOIR ET SAMEDI SOIR 22 €**

**entrée + plat + dessert + 1 boisson**

**ENTREE** :TOMATE MOZZARELLA OU ASSIETTE CHARCUTERIE

**PLAT** :NUGGET'S OU HAMBURGER FRITES MAISON OU PATES BOLOGNAISE

**DESSERT** :GLACE 2 BOULES + 1 BOISSON AU CHOIX

Prix net et service compris

LES VENDREDI ET SAMEDI SOIR UN MINIMUM DE FACTURATION  
DE 30 € PAR PERSONNE SERA APPLIQUE (SAUF ENFANT -12 ANS)

## CARTE

### ENTREES

Terrine campagnarde de lapin aux noisettes confit d'oignons et pain de campagne grillé	16€
*****	
Marbré de foie gras aux figues et pain d'epice	18€
*****	
croustade de gambas fondue de poireaux ,beurre blanc citron	16€
****	
velouté de legumes d'hiver au senteurs des sous bois	16€
*****	
Tataki de thon au sésame et salade wakame au citron yuzu	16€
*****	
Camembert roti aux truffes	20€

### PLATS CHAUDS

sauté poulet yakitori et riz sauté au legumes	16€
***	
Tartare de boeuf a l'italienne et frites maison	16€
****	
Pavé de veau gratiné aux tomates et mozzarella	20€
*****	
Onglet de boeuf roti aux echalotes confites pommes mousseline maison	18€
*****	
Dorade royale a la plancha ,sauce vierge	21€
*****	
Risotto aux gambas et tomates cerises	24€
*****	
Petit épautre façon risotto et pecorino aux truffes	20€

**LES VENDREDI ET SAMEDI SOIR UN MINIMUM DE FACTURATION**

**DE 30 € PAR PERSONNE SERA APPLIQUE (SAUF ENFANT -12 ANS)**

**Le Vendredi soir et Samedi soir  
Les boissons alcoolisées sont  
au tarif de 10 € à partir de 23h  
Les alcools supérieurs au tarif de 15 €**

## DESSERTS

Tarte fine aux pommes et creme glacé a la vanille de madagascar	10€
Dome de chocolat blanc et marrons eclats de meringue et sauce chocolat	10€
Millefeuille aux poires et pignons	9€
Tiramisu chocolat et bananes	9€
Salade de fruits frais a la menthe	10€
Cafe gourmand	10€
Assiette du maître fromager	10€

TOUS NOS FONDS ET FUMETS SONT ELABORES A PARTIR DE PRODUITS DESHYDRATES

TOUTES NOS CREMES GLACEES SONT SUR UNE RECETTE ARTISANALE FOURNIS PAR RELAIS D'OR MIKO

TOUTE PERSONNES SUCEPTIBLE D'ETRE ALLERGIQUE A QUELQUES PRODUITS QUE CE SOIT DOIT AU PREALABLE  
EN INFORME NOTRE PERSONNEL DE SALLE

## BOISSONS

***Eau embouteillée et minéralisée par filtration naturelle dans notre établissement afin de vous garantir un gout optimal et personnalisé.***

***Notre eau filtrée sert à diminuer l'empreinte carbone***

· PLATE OU GAZEUSE LA BOUTEILLE 70cl	3,00 €
· CAFE	2,00 €
· THE	2,50 €
· SODAS (COCA, PERRIER, JUS D'ORANGE .....)	3,00 €
· REDBULL	5,00 €
· BIERE 1664 HEINEKEN	3,00 €
· BIERE LEFFE	4,00 €
· BIERE SUPERIEURE (DESPERADOS, CORONA)	4,00 €
· PASTIS	3,00 €
· VIN CUIT (MARTINI PORTO.....)	4,00 €
· WHISKY (JB.....)	5,00 €
· WHISKY SUPERIEUR (JACK DANIEL, CHIVAS..)	7,00 €

*prix net et service compris*