



NOTRE SUGGESTIONS ESTIVALES

VÉRITABLE MOZZARELLA DI BUFFALA D'ITALIE, JAMBON DE PARME

ENTRÉE: 17.-

**SALADE DE POULPE À L'AIL ET PERSIL ARROSÉ DE SON HUILE D'OLIVE
EXTRA VIERGE BIO**

(En plat : Accompagné de pommes frites artisanale)

ENTRÉE: 22.-

PLAT: 40.-

SALADE FRAÎCHEUR

(Saladine gourmande, fruits, fromages, poulet fermier au curry)

ENTRÉE: 16.-

PLAT: 31.-

SALADE GOURMANDE

(Saladine gourmande, lardons, calamar à la romaine)

ENTRÉE: 15.-

PLAT: 30.-

SALADE DU BOURG

(Saladine gourmande, fruits, câpres, filet de perches)

ENTRÉE: 17.-

PLAT: 35.-

SALADE ESTIVALE

(Saladine gourmande, fruits, gambas décortiquées aux épices thaï)

ENTRÉE: 16.-

PLAT: 31.-

SAMOSSA AUX LÉGUMES ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADINE GOURMANDE

ENTRÉE : 14.-

PLAT: 19.-



NOTRE SUGGESTIONS ESTIVALES

CARPACCIO DE BŒUF AROMATISÉ À L'HUILE D'OLIVE BIO ET CITRON VERT
(En plat : Accompagné de pommes frites maisons)

ENTRÉE: 22.-

PLAT: 41.-

MAGRET DE CANARD RÔTI SUR ARDOISE

Légumes du moment et pommes frites artisanales

Sauce à choix : Café de Paris, beurre aux herbes, beurre vigneron, champignon

PLAT : 34.-

**SAUTÉ MINUTE DE FILET D'AGNEAU À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS
ACCOMPAGNÉ DE POMMES FRITES ARTISANALES**

PLAT : 42.-



NOTRE MENU ESTIVAL

**SALADE DE POULPE À L'AIL ET PERSIL ARROSÉ DE SON
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIO**

OU

**CARPACCIO DE BŒUF AROMATISÉ À L'HUILE D'OLIVE BIO
ET CITRON VERT**



**SAUTÉ MINUTE DE FILET D'AGNEAU À LA CRÈME
DE CHAMPIGNONS
POMMES FRITES ARTISANALES**

OU

**FILET DE BŒUF
SUR ARDOISE
SAUCE CAFÉ DE PARIS
LÉGUMES DU MOMENT
POMMES FRITES ARTISANALE**



DESSERT DU MOMENT

MENU AGNEAU : 69.-

MENU BŒUF : 79.-