



NOS CARTES

 Plats végétariens

Pour garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits certains plats peuvent manquer, merci de votre compréhension.

Prix nets en euros, service compris.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Tableau des allergènes et tableau des origines des viandes, disponibles auprès du serveur

A PARTAGER OU PAS...

Bol de frites, sel à la truffe et parmesan	7 €
Nems aux légumes maison (6 pièces) 🌱 Menthe fraîche et sauce soja	12 €
Trio de tacos Crevettes, avocat, oignons, ciboulette et poivrons	14 €
Cigares croustillants maison au chèvre (6 pièces) 🌱 Sauce blanche à la menthe	14 €
Accras de morue maison (6 pièces) Sauce aigre douce	16 €
Planche artisanale mixte Bocal de Terrine de campagne maison du chef Laurent Bouvier et Fuet Catalan à trancher	19 €
Assortiment du monde Cigares croustillants, Accras de morue, Nems de légumes	Par 3 21 € Par 4 28 €

ENTRÉES

Gaspacho de petit pois 🌱 Chèvre frais et menthe	9 €
Tartare de crevettes Avocat et mangue fraîche	13 €
L'incontournable pâté en croûte au foie gras Du chef Laurent Bouvier	17 €

SALADES

Salade César Filet de poulet rôti et pané maison, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César	Entrée 11 € Plat 16 €
Salade de chèvre et figues séchées 🌱 Bricks de chèvre frais, morceaux de figues séchées et tomates confites	Entrée 11 € Plat 16 €
Salade de crevettes en tempura Julienne de légumes et sauce soja	Entrée 12 € Plat 17 €
Poké bowl de thon Riz, julienne de légumes, pois chiche, avocat, tranches de thon cru et sauce soja	Plat 19 €

Toutes nos salades en plat sont accompagnées de frites maison

PLAT VÉGÉTARIEN

Lasagnes de légumes d'été 17 €
Aubergines, courgettes, poivrons et sauce tomate, gratinées au parmesan, servies avec une salade verte (10 minutes d'attente)

POISSONS

Tartare de saumon (180g) 22 €
Crème d'avocat au wasabi, frites maison et salade verte

Dos de cabillaud (180gr) 25 €
Crème de poivrons et chips de chorizo, ratatouille maison

Tataki de thon (180gr) 26 €
Julienne de légumes thaï et frites maison

VIANDES

Burger au pain brioché 20 €
Steak haché de bœuf (180gr), bacon, cheddar et tomates confites, frites maison et salade verte

Tartare de bœuf charolais coupé au couteau (180gr) 19 €
Frites maison et salade verte

Tartare de bœuf à l'italienne coupé au couteau (180gr) 21 €
Tomates confites, copeaux de parmesan, pesto, frites maison et salade verte

Pluma de cochon (200gr) 21 €
Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et aux épices douces, frites maison

Brochettes de kefta de bœuf panées (180gr) 22 €
Épices marocaines, sauce blanche à la menthe, frites maison et salade verte

Vitello tonnato 23 €
Fines tranches de veau, sauce au thon, anchois et câpres, servi froid avec frites et salade

Onglet de bœuf (220gr) 25 €
Servi grillé ou sauce au pesto, frites maison et salade verte

FROMAGES

Blanc en faisselle	5,5 €
Nature, crème fraîche ou coulis de fruits rouges	
Saint Marcellin de la Mère Richard	Demi 5 € Entier 8 €

DESSERTS

Panna cotta aux fruits rouges	8 €
Coulis de fruits rouge maison	
Gaufre maison	9€
Chocolat chaud et chantilly	
Clafoutis aux fruits de saison	9 €
Selon livraison du maraîcher	
Nems au chocolat	9,5 €
Petit pot de caramel beurre salé	
Gros cookie	10 €
Cuit minute, glace vanille et chocolat chaud	
Soupe de fraises à la menthe	10 €
Sorbet mangue	
Les gourmands	Le café 10,50 €
Assortiments de mignardises maison	Le thé 11 €

NOS COUPES GLACÉES

2 boules au choix :	6 €
Chocolat, vanille, caramel, cookie, citron vert, framboise, fraise, mangue, fruit de la passion, chartreuse	
Coupe light	9 €
Sorbet passion, sorbet mangue et coulis de fruits	
Coupe fat	11 €
Glace cookie, glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly et éclats de cookies	
Coupe colonel	10 €
Sorbet citron et citron vert, vodka	
Coupe vigneronne	11 €
Sorbet framboise, sorbet cassis, crème de cassis et Marc de Bourgogne	
Coupe chartreuse	11 €
Sorbet chartreuse et chartreuse verte	

MENU À 39 €

Gaspacho de petit pois

Ou

Salade César



Tartare de saumon

Crème d'avocat au wasabi, frites maison et salade verte

Ou

Pluma de cochon

Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et aux épices douces, frites maison

Saint Marcellin entier de la Mère Richard

Ou

Clafoutis aux fruits de saison

Ou

Panna cotta aux fruits rouges

Ou

Gaufre maison, chocolat chaud et chantilly

MENU À 46 €

L'incontournable pâté en croûte au foie gras

Du chef Laurent Bouvier

Ou

Tartare de crevettes

Avocat et mangue fraîche

Dos de cabillaud

Crème de poivrons, chips de chorizo, ratatouille maison

Ou

Vittelo tonnato

Fines tranches de veau, sauce au thon, anchois et câpres, servi froid
Frites et salade verte

Soupe de fraise à la menthe

Ou

Nems au chocolat

Ou

Nos coupes glacées au choix

MENU ENFANT

12 €

(moins de 10 ans)

Sirop à l'eau

Steak haché, frites maison

2 boules de glace