

M E N U du MIDI

Lundi à vendredi



LES FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

FORMULE 2 PLATS : entrée + plat ou plat + dessert : 19,50 €

FORMULE 3 PLATS : entrée + plat + dessert : 24,90 €

LES ENTREES

Tourte façon tartiflette
Velouté de châtaignes et champignons
Saumon gravelax, salade fraîcheur aux agrumes
Tête de veau,¹ sauce gribiche

LES VIANDES & POISSONS

Rognons de veau,³ sauce Porto
Petit salé¹, aux lentilles
Parmentier de poisson
Rumsteck Simmental ³, sauce Chimichurri

LES DESSERTS

Galette de rois
Choux Paris Brest
Salade de fruits d'hiver
Sablé breton et son ananas caramélisé flambé au rhum

Fromage blanc ou assiette de fromage en supplément 5 €

Pour les petits gastronomes : menu à 14,50 €

Boisson au sirop

Mini burger, frites ou légumes, salade
ou

Blanc de volaille pané maison, frites ou légumes, salade

Glace ou Dessert du jour

LA CARTE DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI

Velouté de châtaignes et champignons	12.00 €
Tête de veau ¹ , sauce gribiche	12,50 €
Saint Marcellin, échine fumée, salade	14,00 €
Tartare de bœuf charolais ¹ , frites fraîches et salade,	19,50 €
Trio d'œufs, meurette ou Epoisses, frites fraîches ou salade	19,00 €
Cocotte de légumes aux graines	15,00 €
Burger au Morbier, frites fraîches <i>(steak haché¹, 150 gr , confit d'oignons, Morbier, lard grillé)</i>	18,00 €
Rognons de Veau ³ , sauce porto ,pommes grenailles	19,00 €
Pièce de bœuf ² , frites fraîches <i>Sauce Epoisses ou bourguignonne ou (supplément 4 €) sauce morilles</i>	22,00 €
Pavé de chevreuil ¹ , sauce groseilles	25,00 €
Omble chevalier, sauce beurre blanc anisé	26,00 €
Sablé breton et son ananas caramélisé	8,50 €
Choux Paris-brest	8,50 €
Salade de Fruits	8,50 €
Café gourmand	11,50 €

* Origine des viandes 1 : France 2 : Irlande 3 : Allemagne

Tous nos prix sont avec TVA 10% et service compris.



Tous nos plats sont « faits maison », c'est-à-dire élaborés sur place à partir de produits bruts.

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes ;
Pour des informations complémentaires veuillez consulter notre équipe.