

# 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

Velouté de potimarron, crème fouettée aux herbes

Quiche saumon fumé et poireaux

Salade de gésiers<sup>1</sup>

Feuilleté de chèvre

## LES VIANDES & POISSONS

Cuisse de canard<sup>1</sup> confite

Joue de porc <sup>3</sup>, à la bière

Blanquette de veau <sup>3</sup>

Choucroute de la mer (*saumon, cabillaud, haddock fumé et crevettes*)

## LES DESSERTS

Tarte Bourdaloue

Pomme au four

Mousse chocolat-caramel

Cheesecake au spéculos

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

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| Salade de gésiers <sup>1</sup> , œuf poché                          | 12,50 € |
| Saint Marcellin, échine fumée, salade                               | 14,00 € |
| Tartare de bœuf charolais <sup>1</sup> , 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<br>( steak haché <sup>1</sup> , 150 gr , confit d'oignons, Cîteaux, lard grillé) | 18,00 € |
| Cuisse de canard <sup>1</sup> confite, purée de patates douces                                                      | 19,00 € |
| Pièce de bœuf <sup>2</sup> , frites fraîches<br>Sauce Epoisses ou bourguignonne ou (supplément 4 €) sauce morilles  | 22,00 € |
| Pavé de chevreuil, sauce groseilles                                                                                 | 25,00 € |
| Omble chevalier, sauce beurre blanc anisé                                                                           | 26,00 € |

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Tarte Bourdaloue        | 8,50 €  |
| Cheesecake au spéculos  | 8,50 €  |
| Mousse chocolat-caramel | 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.

