



FORMULE DU JOUR *au tableau (Uniquement du lundi au vendredi)*

Plat du jour	13€90
Entrée + plat du jour <u>OU</u> plat du jour + dessert	16€90
Entrée + plat du jour + dessert	19€90

A LA CARTE

NOS ENTREES :

Gravlax de saumon, espuma citron & poivre de Sichuan	9€90
Terrine du chef	7€90
Crumble de Saint Marcelin pomme curry & mesclun	8€90
Saucisson de Savoie entier 100G	6€00

SALADES

	PETITE	GRANDE
Nordique (Gravlax saumon, salade, pommes de terre, tomates confites, maquereau fumé, rillettes de poissons, espuma citron et poivre de Sichuan)	13€90	17€90
Indienne (Poulet mariné au curry, salade, pomme de terre, tomates confites, poivrons confits)	12€90	16€90

MENU MINI RIDER *(Enfant de moins de 12 ans) :*

10€90

Plat : Steak haché ou poisson du marché, servis avec des frites ou légumes

Dessert : mousse au chocolat ou fromage blanc caramel ou sucre

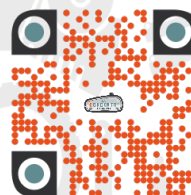
Boisson : limonade ou diabololo ou sirop à l'eau.

NOS PLATS A LA CARTE :

Poisson du marché, beurre passion et mousseline de courges.	19€90
Burger charolais (180g) coupé au couteau, poitrine grillée et frites maison.	18€50
Burger végétarien au chèvre pané, frites maison.	17€90
Pièce du boucher grillée (≈180g), frites maison. Sauce au choix : poivre, compotée d'oignon, roquefort ou béarnaise)	19€90
Tartare de bœuf charolais (180g) et frites maison.	17€90
Côte de cochon 400g, poêlée et sauce forestière.	18€90
Assiette de frites.	4€00
Supplément sauce.	1€00

NOS DESSERTS A LA CARTE :

Café, thé ou infusion gourmande.	8€50
Digestif ou bière gourmande.	10€90
Cheesecake inversé mangue passion	7€90
Mi cuit chocolat cœur confiture de lait et glace pistache	7€90
Crumble poire sirop d'érable	7€90



Bon appétit à tous !!