

Carte

À Partager

Saucisson	6,90€
Camembert rôti 	9,90€
Nos planches	petite/grande
Fromages, charcuterie ou mixte	14,90/22,90€

Menu du moment

(midi uniquement, quantité limitée)

Plat du jour	13,90€
Entrée/plat ou plat/dessert	17,90€
Entrée/plat/dessert	19,90€
(boisson non comprise)	

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 11,90€

Smash burger ou Steak haché,
frite maison ou pâte fraîche

Crème chocolat façon liégeois ou boule de glace
Sirop à l'eau

Entrées et salades

Entrée menu (quantité limitée)	(voir ardoise)
Suggestion automnale	(voir ardoise)
Terrine de campagne	6,90€

petite/grande

Salade thaï	8,90€/16,90€
Poulet karaage, poivron confit,	 7,90€/15,90€
pousse de soja, pickles, cacahuète et salade	
> «Wine o'clock», vin rosé 4,50€	

Salade campagnarde	8,90€/16,90€
Camembert, pomme de terre	 7,90€/15,90€
grenaille, champignon, lard et salade	
> «Côte de Blaye, Château Chamaille», vin rouge 4,50€	



Plat disponible en VG

Viandes

(un accompagnement et une sauce au choix)

Pièce du boucher	(voir ardoise)
Tartare automnal	(voir ardoise)
Médailon de filet mignon	18,90€

à l'ail des ours, tomme de montagne
accompagné d'une mousseline de courge

> «AOP Crozes-Hermitage», vin rouge 7,50€

Cordon bleu de dinde	20,90€
> «AOP Hautes Côtes de nuits», vin rouge 8,50€	

Poissons

(un accompagnement et une sauce au choix)

Poisson du marché	(voir ardoise)
Tartare de saumon aux agrumes	17,90€

> «AOP Luberon - Les Barrabans», vin blanc 4,50€

Ramen de crevette	20,90€
Crevette panée, nouille ramen, œuf, poireau, poivron mariné et bouillon	 18,90€

> «AOP Quincy», vin blanc 6,50€

Risotto forestier à la Saint-Jacques	23,90€
> «AOP Bourgogne Aligoté», vin blanc 6,50€  16,90€	

Burgers Pain artisanal

(un accompagnement et une sauce au choix)

Burger automnal 	(voir ardoise)
Smash burger	
Steak haché 70g VBF, oignon confit, cheddar, sauce signature	

Simple 13,90€ / Double 16,90€ /
Triple 18,90€

Burger signature automnal	17,90€
Steak haché 150g VBF, tomme de montagne, lard, oignon confit, salade et sauce signature	 16,90€
> «AOP Saumur Champigny», vin rouge 5,50€	

Accompagnements

Frite maison, pâte fraîche, mousseline de courge et accompagnement du moment	3,00€
---	-------

Salade	1,00€
--------	-------

Sauces

Tartare, bleu, poivre, signature, mayonnaise à l'ail des ours et moutarde à l'ancienne / miel	0,50€
--	-------

Desserts

Dessert du chef (voir ardoise)

Crème chocolat façon Liégeois 7,90€

Cookie pan 🍪 7,90€

Cookie mi-cuit, pâte à tartiner et glace vanille
intense de Madagascar

Poire pochée 8,90€

Caramel au vin rouge, crumble et émulsion vanillée

Assiette de fromages 7,50€

Nos gourmands ☺

Café gourmand 4 mignardises 9,90€

Thé gourmand 4 mignardises 10,50€

Digestif gourmand 4 mignardises 12,90€

(Calvados, Baileys, Mentilla, Menthe blanche ou
Menthe pastille)

Fromages gourmands 13,90€

Accompagnés d'un verre de Crozes Hermitage ou
de Quincy

Nos coupes glacées

Coupe Liégeois 7,00€

Chocolat et ses morceaux, caramel ou café,
vanille intense de Madagascar, coulis chocolat,
caramel ou espresso et chantilly

Dame Blanche 7,00€

Vanille intense de Madagascar, coulis chocolat
et chantilly

After Eight 8,00€

Menthe chocolat, Get 27*

Colonel 8,00€

Citron vert et ses zestes, Vodka*

Le tiramisu 8,00€

Glace mascarpone, glace café, coulis de chocolat,
chantilly et biscuit cuillère

Williamine 8,00€

Sorbet poire et eau de vie de poire*

Coupe façon poire belle-Hélène 8,00€

Vanille intense de Madagascar, sorbet poire, coulis
chocolat et poire pochée

Composez votre coupe

2,50€

4,50€

6,50€

Supplément chantilly : 1,00€ Supplément coulis: 1,00€

Supplément topping : 1,00€ Supplément alcool : 2,00€

Les crèmes glacées

Caramel au beurre salé

Chocolat et ses morceaux

Menthe chocolat

Vanille intense de Madagascar

Mascarpone

Café

Les sorbets 🍷

Fraise intense

Citron vert et ses zestes

Sorbet de saison

Cuisine maison avec des produits frais et de saison

La liste des allergènes est disponible sur demande.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.