

Carte

À Partager

Saucisson	6,90€
Rillauds	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 (boisson non comprise)	19,90€

Menu enfant (jusqu'à 12 ans) 11,90€

Cheeseburger ou steak haché,
frites maison ou tagliatelles
Brownie ou boule de glace
Sirop à l'eau

Entrées et salades

Entrée menu (quantité limitée)	(voir ardoise)
Terrine de foie de volaille	6,90€
> «AOP Côte de Blaye», vin rouge	4,50€
Œuf poché, chips de lard, salade, asperge et sa crème	7,90€
> «AOP Quincy», vin blanc	6,90€
Salade signature	17,90€
Burrata, jambon de pays, pesto tomate ancienne, pignon de pin et roquette	 16,90€
> «IGP Ile de beauté», vin rosé	5,00€

Salade gourmande	petite/grande 8,90€/16,90€
Gésier, pomme de terre, tomate, oignon et salade	
> «AOP Côtes de Provence», vin rosé	5,50€

Viandes

(un accompagnement et une sauce au choix)

Pièce du boucher	(voir ardoise)
Tartare du moment	(voir ardoise)
Tartare classique	17,90€

> «AOP Côte de Blaye», vin rouge 4,50€

Jambonnette de dinde	17,90€
Sauce marchand de vin et grenaille en persillade	

> «AOP Crozes Hermitages», vin rouge 7,90€

Filet mignon de porc	18,90€
Sauce moutarde à l'ancienne/miel et poêlée printanière	

> «AOP Saumur Champigny», vin rouge 5,50€

Poissons


(un accompagnement et une sauce au choix)

Poisson du marché	(voir ardoise)
Tartare de saumon	18,90€

Crème ciboulette et échalote
> «AOP Chablis», vin blanc 8,90€

Pavé de saumon	18,90€
Sauce beurre blanc et poêlée printanière	

> «AOP Anjou blanc», vin blanc 5,50€

Tagliatelles de Saint-Jacques	21,90
Asperge et sa crème	 17,90€

> «AOP Quincy», vin blanc 6,90€


Burgers Pain brioché artisanal

(frites maison, salade et une sauce au choix)

Burger du moment printanier	(voir ardoise)
Burger signature	17,90€

Steak haché 150g VBF, tomme de
montagne, lard, oignon confit, salade
et sauce signature

> «AOP Saumur Champigny», vin rouge 5,50€

Burger chèvre/miel	18,90€
Steak haché 150g VBF, chèvre, miel, tomate, oignon confit et roquette	 17,90€

> «AOP Hautes Côtes de Nuits», vin rouge 8,90€

Accompagnements

Frites maison, poêlée printanière, tagliatelle et grenaille en persillade	3,00€
Salade	1,00€

Sauces

Béarnaise, gorgonzola, poivre, signature, moutarde à l'ancienne/miel, marchand de vin, crème d'asperge et beurre blanc	0.50€
--	-------



Plat disponible en VG

Prix nets, service compris

Desserts

Dessert du chef	(voir ardoise)
Tiramisu classique	7,90€
Profiterole sauce chocolat et amande	7,90€
Tarte citron meringuée	8,90€
Assiette de fromages	7,50€

Nos gourmands ☺

Café gourmand 4 mignardises	9,90€
Thé gourmand 4 mignardises	10,50€
Digestif gourmand 4 mignardises (Calvados, Menthe Pastille, Menthe/Chocolat ou Menthe/Framboise)	12,90€
Fromages gourmands Accompagnés d'un verre de Crozes-Hermitage ou de Quincy	13,90€

Nos coupes glacées

Coupe Liégeois	8,00€
Glace chocolat, caramel ou café, glace vanille, coulis de chocolat, caramel ou un café et chantilly	
Dame Blanche	8,00€
Glace vanille, coulis de chocolat et chantilly	
After Eight revisité	8,00€
Glace menthe, glace chocolat, 4cl liqueur de menthe*	
Colonel	8,00€
Citron vert, 4cl Vodka*	
Fraise Melba	8,00€
Glace fraise, glace vanille, fraise et coulis de fruit	
La Printanière	8,00€
Glace fraise, glace cassis, glace vanille et coulis de fruit	

Composez votre coupe



3,00€

5,50€

7,50€

Supplément chantilly : 1,00€ Supplément coulis: 1,00€
Supplément topping : 1,00€ Supplément alcool 2cl : 2,00€

Les crèmes glacées

Caramel au beurre salé
Chocolat noir
Menthe
Vanille
Café

Les sorbets 🍃

Fraise
Citron vert
Cassis

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.