



Menu anti-crise et joie de vivre 14.50€

Plat du jour (Voir serveur)

1 plat du jour et 1 verre de vin rouge ou blanc (15cl)
ou eaux minérales (50cl)

Menu non valable le samedi et le dimanche


De 12h00 à 14h15 sauf jours fériés



Crozes-Hermitage, Domaine Melody « Friandise », 2022

La bouteille de 75cl : 42.00€

Vins au verre et carafes.... Demandez notre carte des vins plus de 120 références !

	Verre (14cl)	carafe (49cl)
<i>Rouge</i>		
■ Vin de France « La Petite Seine », 2020 	4.20€	14.75€
■ Brouilly Domaine Crêt des Garanches, 2021	4.50€	16.35€
■ Anjou, Domaine de la Canonnière, 2022	5.50€	19.75€
<i>Rosé</i>		
■ Vin de France « La Petite Seine » 2020 	4.20€	14.75€
■ Teres, Famille Sabatier depuis 1840	3.90€	12.75€
■ Rosé de la Sapinière, 2023	4.50€	16.35€
<i>Blanc</i>		
■ AOC Sauvignon « Renaissance », 2020	3.90€	12.75€
■ Vin de France « La Petite Seine », 2020 	4.20€	14.75€
■ AOC St-Bris, La Chablisienne	4.50€	16.35€
■ Crozes-Hermitage, L'exception, Domaine Melody, 2022	5.50€	19.75€
<i>Moelleux</i>		
■ AOC Cadillac, Château Cousteau, 2018	6.50€	21.25€
<i>Eaux minérales</i>		
	50cl	75cl
Thonon ou Vals		6.50€
Chateldon		7.00€
Evian	3.75€	
Badoit	3.75€	

*** Certains desserts nécessitent 15 à 20 min de préparation, merci de les commander au début du repas
Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande
Tous nos Viandes bovines sont en provenance de France



Menu Bistro

Valable pour le déjeuner du lundi au dimanche
Et pour le dîner du lundi au samedi

Entrée + plat ou plat + dessert 28€
Entrée + plat + dessert 31€
Entrée + plat + fromage + dessert 35€

Les Entrées

Tataki de thon froid aux saveurs d'Orient
Cannellonis farcis au fromage blanc et saumon fumé
Assiette de melon d'ici et d'ailleurs et jambon de Serrano
Tartine d'aubergine, tomates et saumon fumé

Si vous voulez vous faire plaisir.....

Foie gras de canard mi-cuit au vin de Cadillac, chutney de mangue (Supp +7€)

Les Plats

Dos de cabillaud et risotto crémeux, sauce chorizo (selon arrivage, 10 min de cuisson)
Entrecôte de bœuf d'origine France, pomme sarladaise et sauce au bleu d'Auvergne
Magret de canard, purée de patate douce et jus corsé
Tartare de thon rouge albacore aux saveurs d'Asie, pomme sarladaise
Grande salade au choix à la carte
Andouillette «AAAAA» grillée, pomme sarladaise et sauce moutarde à l'ancienne
Risotto crémeux aux légumes et jus corsé

Les Desserts

Moelleux au chocolat et sorbet fraise (10 min de cuisson)
Soufflé à la poire williams « eau de vie de poire » (10 min de cuisson)
Crêpe fourré à la chantilly et sauce chocolat
Baba au rhum de la Guadeloupe et crème fouettée
Millefeuille aux fraises et crème pâtissière au citron vert
Croustillant de Brie et salade
Pavlova aux fruits rouge et glace yaourt bulgare



Menu Bonne Conscience

Valable pour le déjeuner du lundi au samedi
Et pour le dîner du mardi au jeudi, sauf jours fériés

Entrée + plat ou plat + dessert 18.50€
Entrée + plat + dessert 23€
Entrée + plat + fromage + dessert 27€

Les Entrées

Crevettes roses décortiquées, tartare de mangue au piment d'Espelette
Assiette de melon d'ici et d'ailleurs
Carpaccio de tomates, copeaux de crottin de Chavignol
Œuf mimosa façon saint Sébastien

Les Plats

Raviole aux légumes et crème d'Ail
Grande salade de melon d'ici et d'ailleurs, jambon cru et pesto
Tartare de bœuf français de race charolaise au piment d'Espelette, pomme sarladaise et salade
Faux filet de bœuf d'origine France, pomme sarladaise et sauce au poivre
Plat du jour

Les Desserts

Fromage blanc sucré ou herbes fines
Crottin de Chavignol et salade
Palette de glace façon Saint Sébastien
Soupe de pêches et glace vanille
Nougat glacé provençal et coulis de fruits rouge
Framboises tout simplement et sorbet citron
Et si vous voulez vous faire plaisir.....
Café ou thé ou déca gourmand selon l'humeur du chef (supp + 2€)