

## ***Entrée et Salades***

<i>Tataki de Thon</i>			11€90
<i>Terrine du chef et ses pickels</i>			9€90
<i>Burrata / Tomates anciennes / fraises / pesto</i>			15€90
<i>Escargots de Bourgogne au beurre persillé</i>		<i>par 6 - 8€00, par 12 - 14€90</i>	
<i>Salade d'encornets</i>	<i>entrée 10€90</i>	<i>plat 17€90</i>	
<i>à la tomate et aux herbes de Provence</i>			

## ***Viandes / Poissons***

<b><i>Ossobucco de Veau</i></b>			22€90
<i>Purée de pommes de terre maison, jus de cuisson</i>			
<b><i>Bar Entier</i></b>			24€90
<i>Sauce très légèrement piquante, Risotto</i>			
<b><i>Poulpe à la plancha</i></b>			24€90
<i>Sauce à la provençale, Risotto</i>			
<b><i>Souris d'Agneau confite par nos soins</i></b>			27€90
<i>Purée de pommes sz terre maison, jus de cuisson</i>			
<b><i>Pluma de cochon</i></b>			23€90
<i>Purée de pommes de terre maison, sauce au St.Marcellin</i>			
<i>Tous nos plats sont accompagnés de légumes du moment.</i>			

## ***Fromages et Desserts***

<i>St. Marcellin</i>	–	$\frac{1}{2}$ 5€50	<i>entier</i>	8€50
<i>Faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges</i>				5€00
<i>Cervelle des canuts</i>				6€50
<i>Salade de fruits frais</i>				7€50
<i>Crème brûlée à la vanille</i>				7€50
<i>Pavlova aux fraises</i>				9€00
<i>Mi-cuit au chocolat, sauce caramel</i>				8€50
<i>Profiteroles maison</i>				8€50
<i>Café gourmand</i>				9€00
<i>(Digestif Ou Champagne Gourmand +5€)</i>				
<b><i>NOS GLACES MAISON - VOIR ARDOISE 1b-4€, 2b-7€50 , 3b-9€</i></b>				

## ***Menu Enfant -10ans***

15€90

*Sirop à l'eau*

*Aiguillettes de poulet crispy , purée de pommes de terre maison*

\*\*\*  
*Glace Maison – Fraises OU Smarties (ou les 2 pour 1€ en +)*