

Menu de la semaine

Entrée/Plat ou Plat/Dessert **20€**

Entrée/Plat/Dessert **25€**

Voir notre ardoise

Menu découverte

Entrée/Plat/Dessert **34€**

Choix parmi les *

Menu enfant 13€

Steak de bœuf / Filet de poulet pané / Burger / Poisson

Accompagnements: Ecrasé de pommes de terre / Légumes / Frites

Un sirop à l'eau

Trois chocolats / Tartelette à la fraise / Glace deux boules

A partager

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Planche mixte : Charcuteries, fromages affinés, olives | 15€ |
| Planche gourmande : Foie gras, magret fumé, crevettes, saumon fumé | 20€ |
| Planche apéro : Tenders de poulet, crevettes panées panko, bricks fromage, sauce curry | 13€ |

Entrées

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Burrata Di Bufala (+/- 120gr), tomates pesto rosso, toasts aux herbes *  | 10€ |
| Tartine de saumon gravlax, ricotta à l'aneth * | 9€ |
| Salade César : poulet pané, copeaux de parmesan (Possibilité en plat : 16€) | 8€ |
| Carpaccio de bœuf à l'italienne * | 9€ |
| Asperges blanches, noisettes torréfiées et œuf parfait  | 12€ |

Plats

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Burger poulet pané / végétarien (+/- 160gr), cheddar, bacon, mayonnaise aux herbes, frites | 17€ |
| Pavé de bœuf (+/- 160gr), sauce au poivre, frites, salade * | 19€ |
| Sauté de crevettes à l'ail, tagliatelles fraîches et poêlée printanière | 18€ |
| Risotto aux asperges et petits pois, tuile de parmesan | 14€ |
| Filet de rouget barbet à l'orange, mousseline d'artichaut et courgettes rôties * | 21€ |
| Poke bowl végétarien / thon mariné, avocat, riz vinaigré, sésame | 15€ / 19€ |
| Tartare de bœuf au couteau préparé (+/- 170gr), frites, salade | 19€ |
| Magret de canard aux fruits rouges (+/- 190gr), écrasé de pommes de terre * | 20€ |

Plat végétarien
Menu découverte *

Desserts

| | |
|-----------------------------------------|-----|
| Croustillant trois chocolats Valrhona * | 8€ |
| Parfait glacé melon / basilic | 9€ |
| Tartelette vanille, fraise, framboise * | 9€ |
| Millefeuille cerise / amande | 10€ |
| Crumble aux fruits jaunes * | 8€ |

Nos incontournables

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Café gourmand (ou thé) | 9€ |
| Sélection de fromages affinés de nos régions | 9€ |
| La coupe glacée de notre artisan « Les Givrés du Cornet » * | 8€ |
| 3 boules au choix : Vanille, Café, Chocolat, Pistache, Rhum raisins, Noisette, Yaourt, Cookies, Caramel, Fraise, Framboise, Cerise, Poire, Citron, Exotique | |

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.
Nous nous engageons à promouvoir une alimentation équilibrée et à favoriser les achats responsables. Parce que chaque geste compte, notre restaurant agit pour une hospitalité positive.

Prix service compris 15% (PR).
Tous nos prix sont en euros et TTC.
Carafe d'eau gratuite sur demande.