

### 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

Barre chocolatée / Tartelette au citron / Glace deux boules

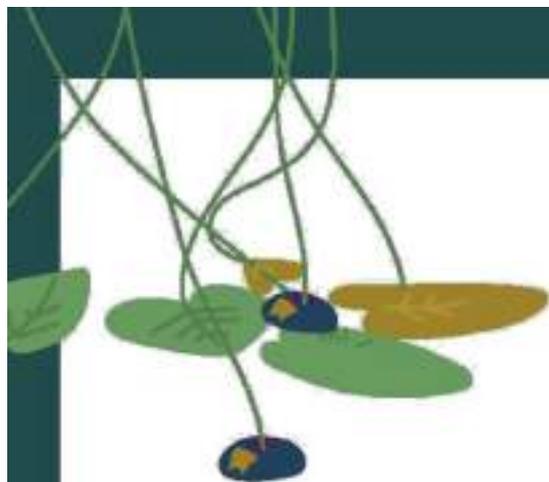
### A partager

Planche mixte : Charcuteries, fromages affinés, olives	15€
Planche gourmande : Foie gras, magret fumé, crevettes, saumon fumé	20€
Planche apéro : Tenders de poulet, beignets de crevettes, bruschetta, falafels	15€

### Entrées

Tartine de burrata rôtie et butternut * 	10€
Moules au curry et poireau grillé *	9€
Velouté de châtaignes aux cèpes 	8€
Croquette de canard confit, carotte de Tilques *	9€
Foie gras maison, chutney pomme / oignon et brioche toastée	13€





## Plats

Burger bœuf / végété (+/- 160gr), raclette, bacon, compotée d'oignon, sauce au poivre, frites	17€
Onglet de bœuf (+/- 160gr), sauce béarnaise, frites, salade *	19€
Cassolette de crevettes à l'ail noir, patate douce au four *	19€
Risotto crémeux Carnaroli, légumes de saison et tuile de parmesan	15€
Filet de bar en croute de chorizo, mousseline de panais et carottes rôties *	21€
Lasagnes végétariennes: aubergine, courgette, oignon, pesto rosso	15€
Tartare de saumon Thaï, frites, salade	19€
Souris d'agneau miel / moutarde (+/- 375gr), gratin dauphinois	22€

Plat végétarien   
Menu découverte \*

## Desserts

Barre chocolat / cacahuète *	9€
Poire pochée, noisettes du Piémont	10€
Tartelette citron meringuée *	8€
Nougat glacé aux amandes caramélisées	9€
Tropézienne coing / pistache *	9€

## Nos incontournables

Café gourmand / Thé gourmand	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	

