

LA CARTE DE SAISON

LES ENTRÉES

MACÉDOINE MAISON À LA TRUFFE  

Œuf poché

7€  Chorey les Beaune "Maison Jaffelin" Rouge**PÂTÉ EN CROÛTE ARTISANAL DE LA MAISON BOBOSSE**

Bouquet de salade et pickles

8€  Côtes du Rhône St Vincent Rouge**SAUCISSON BRIOCHÉ MAISON**

Sauce au vin rouge

8€  St Joseph "Laurus" Rouge**MÉLI-MÉLO D'ASPERGES** 

Lieu noir fumé, coulis de choux rouge et oignons crispy

8,50€  Viognier "Laurus" Blanc

LES PLATS

SALADE AUX 2 ENDIVES 

Magret de canard fumé, noix torréfiées et vinaigrette au parmesan

17€  Pinot Noir "Les Ursulines" Rouge**BURGER BOAM** 

Pulled beef, coleslaw et mayonnaise aillée (disponible en version végétarienne)

18€  California Chardonnay "De Loach" Rouge**ESCALOPE DE VOLAILLE FAÇON MILANAISE**

Lasagne de tomates à l'orange

18€  California Chardonnay "De Loach" Blanc**DARNE DE CABILLAUD**

Tagliatelles de légumes et crème de lard

18€  St Joseph St-Etienne "Gabriel Meffre" Blanc**POULPE FONDANT**

Mousseline de carottes, pamplemousse et sauce tomate aigre douce

18€  Chardonnay "Les Ursulines" Blanc**ENTRECÔTE DE BOEUF**

Frites maison, salade et

beurre maître d'hôtel (Supplément Demi-Pension 3€)

20€  Châteauneuf du Pape "Laurus" Rouge**SUPPLEMENT 5€**

Frites maison, lasagnes, tagliatelles de légumes ou salade

LES DESSERTS

SAINT MARCELIN AOP LAITERIE DE LA COTIÈRE

Bouquet de salade

7€

YAOURT LAITERIE DE LA COTIÈRE

Aux fruits bicouche

4€

BROOKIE

Crèmeux pistache et glace vanille

8€

CRÊPES SUZETTE MAISON

À l'orange et Cointreau

7€

DÔME RHUBARBE ET FRAISE

Biscuit financier

8€

CAFÉ GOURMAND

Crêpes, brookie, dôme et dessert du moment

10€ (Supplément Demi-Pension 3€)

MENU KIDS 13 € 

(jusqu'à 12 ans)

Fish and Chips ou Aiguillettes de poulet corn flakes et frites maison
Yaourt ou crêpe (nature, sucre ou nutella)