

Menu « Auberge »

16.00€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 14.00€

Plat 9,90€

Entrées

Tartine de Chèvre Frais et Chorizo

Rillettes de Poisson

Salade de Pomme de Terre et Lardons Fumés

Entrée du Moment



Plats

Retour de Pêche du moment

Pièce de Bœuf Grillée, Sauce au Poivre

Filet de Poulet Curry et Lait de Coco

Plat du jour

Grande Salade Pomme de Terre et Lardons Fumés



Desserts

Trio de Fromages et Salade

Crumble Pomme/Cannelle

Gâteau Moelleux Ananas et Coco

Petit Pot de Crème au Chocolat

Glaces ou Sorbets Artisanaux (3 boules)

Servi du Lundi au Vendredi midi

Hors Vendredi soir, Week-end et Jours Fériés

Formule Express

15.00€

Servi Uniquement le Midi du Lundi au Vendredi hors Jours Fériés

Plat du Jour



Café Douceur



Boissons

au choix

Verre de Vin « Au pichet » 12 CL

ou Bière Pression « Pelforth » 25 CL

ou Verre Jus de Fruit ou Coca ou Diabolo 20 CL

ou ½ Bouteille d'Eau plate ou pétillante

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

Menu « Voyageurs » 25€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 23€

Accords Mets & Vins : 14,00€ les 3 Verres de 12 CL

Entrées

Crèmeux d'Avocat et Crevettes Marinées
Tête de Veau, Sauce Gribiche (+2.00€)
Tarte Fine de Boudin Blanc au Pomme
Ravioles aux Fromages et Crème de Bacon
Velouté de Butternut et Champignons



Plats

Pavé de Bœuf, Sauce Roquefort
Risotto Crèmeux aux Crevettes
Filet de St Pierre, Crème aux Baies de Timur (+3.00€)
Parmentier de Canard Confit
« Coup de Cœur du Chef »



Assiette de 5 Fromages (+2.00€)



Desserts

Délice Coco d'André
Parfait Glacé au Get 31 (+3.00€)
Trio de Cannelés et Ganache Montée
Café Gourmand (+2.00€)
Crèmeux Spéculoos et Poire

Servi tous les jours

« Coup de Cœur du Chef »

19.00 €

Camembert Rôti et sa Cochonaille

Frites, Salade

(15 min de Cuisson)

