

Les Entrées



- Salade au St Marcellin rôti, jambon cru, tomates confites, croûtons, pignons de pins 15.50 €
- Salade façon César (salade romaine, œuf dur, poulet frit, tomates cerises, bacon, parmesan, croûtons) sauce César 14.00€
- Salade Verdé sauce pesto (haricots verts, petits pois, fèves, pois gourmands, tomates cerises, ravioles du Royan) 13.00€
- Vitello Tonnato « comme en Italie », veau cuisson basse température, mayonnaise crémée au thon, condiments 16.00 €
- Saumon fumé par nos soins, origine Ecosse, Beurre à l'estragon, citron, toasts 14.00 €
- Œuf parfait crème de petits pois, lard fumé 13.50 €

Les Plats



- Croque-monsieur, salade verte et potatoes maison 15.00 €
- Burger des Soldats : raclette, bacon, sauce pepper, potatoes, salade 22.00 €
- Onglet de bœuf, lit d'échalotes confites, potatoes 24.00 €
- Suprême de pintade sauce bisque d'écrevisse, galette de risotto et caviar d'aubergines 23.00 €
- Cabillaud en croûte de chorizo, huile vierge et ses condiments, écrasé de pommes de terre aux piments 23.00 €
- Joue de bœuf confite à la tomate et pappardelles 20.00 €
- Pappardelles prima vera, pesto et légumes verts 19.00 €


Les Enfants (-12 ans)



- Nuggets de poulet et potatoes maison 10.00 €
- Steak haché de bœuf, potatoes maison 10.00 €
- Jambon blanc, tagliatelles 10.00 €
- Goujonnette de carrelet maison, tagliatelles 11.00 €
- Coupe de glace enfant 3.00 €

FORMULE PLAT+DESSERT : 12.00 €

Les spécialités sur réservation

- 
- Fondue savoyarde avec pommes de terre et salade verte 22.00 €
 - Raclonette avec jambon cru, coppa, viande des Alpes
sauces maison, salade. 26.00 €
 - Fondue bourguignonne : viande, potatoes et sauces maison,
salade verte 24.00 €
 - Planche de charcuterie (2 pers) 7.00 €

*Si vous désirez une spécialité, nous vous remercions de le préciser lors de votre réservation.
Ces plats sont servis pour **2 personnes minimum**, prix **par personne**.*

SUR RESERVATION


PLANCHA de 2 à 5 personnes terrasse

Plancha mange-debout du boucher (faux-filet, magret, agneau et veau)

Sauce maison, salade, potatoes.

23.00 €/pers

Les desserts



▪ Fromage blanc crème ou coulis de fraises maison		4.50 €
▪ Assiette de fromages de la Région		6.20 €
▪ Panacotta noix de coco, ananas		7.00 €
▪ Tarte citron		6.50 €
▪ Moelleux chocolat émulsion de crème anglaise		8.00 €
▪ Crème brûlée pistache		7.00 €
▪ Fruits rouges melba		7.00 €
▪ Coupe de glaces 2 boules	4.00 €	1 boule 2.50 €
▪ Glace ou sorbet arrosé		8.00 €

Nos desserts sont faits maison...