

Entrées :

Salade Chèvre Chaud, Jambon de Parme,
Vinaigrette Pomme. 9.50€

Carpaccio de Tomates à l'Huile d'Olive, Billes de
Mozzarella, Crème Balsamique. 8€

Terrine Avocat Crevette Ricotta (servi avec 2
gressins au parmesan) 9€

Duo de Gaspacho : Gaspacho Tomates/Poivrons
Rouges/Betteraves & Gaspacho Poivrons
Verts/Epinards/Petits Pois 8€

Ouf Mimosa au Curcuma, Sauce Aioli 8€

Velouté Blanc : Velouté d'Asperges blanches,
Choux Fleur, Radis, Pois Chiche (servi avec une
portion de pain au sésame) 8€

Falafels : Boulettes de Pois Chiche aux épices,
Condiment (Oignons Rouges, Concombres, Tomates,
Vinaigrette Balsamique). 9€

***Salade César** : Laitue, Dés de blanc de Poulet,
Croûtons, Ouf dur, Parmesan, Sauce César (à base
d'Huile d'Olive et de Parmesan) 10.50€

***Tataki de Thon Rouge** : Filet de Thon Rouge
(cuisson bleue), Graines de Sésame torréfiées, Sauce
Soja sucrées, Sauce au Sésame pimentée. . . 11.50€

***Bruschetta** : Tartine aux Tomates Séchées,
Champignons, Ail confit, Basilic, Huile d'Olive,
Parmesan. 9.50€



Plats :

***Plateau Du Boucher** (préciser la cuisson) :

Magret de Canard (environ 70g), Rumsteak de
bœuf (environ 75g), Entrecôte de bœuf (environ 80g),
Sauce Barbecue maison, Accompagnement * . . . **17€**

Burger Savoyard (préciser la cuisson) : Steak haché
150g, Tomme fondue, Compotée d'Oignons, Salade,
Tomate, Sauce Moutarde douce, Frites maison . . .
..... **16.50€**

Dinde Forestière : Haut de Cuisse de Dinde,
Sauce crémeuse aux Champignons, Têtes d'Asperges,
Accompagnement * **15.50€**

Poissons à la Provençale : Filet de Dorade, Filet de
Colin, Emulsion Citron/Ail/Persil, Poivrons et
Tomates confits, Accompagnement * **15€**

Seiches à la Plancha : Seiches grillées à la
Plancha, Poêlée Courgettes/Aubergines/Poivrons,
Riz au Safran. **16€**

***Spaghetti aux Fruits de Mer** : Mix

Calamar/Moules/Crevettes, servi avec des
Spaghetti, Sauce au choix : Sauce Aigre Douce
(sucrée, légèrement piquante, à base de sauce soja) ;
Sauce Tomate (ail, oignons, concassé de tomates) ;
Sauce Curry (curry, oignons, à base de crème). . . .
..... **16.50€**



Ratatouille : Poivrons, Oignons, Tomates,
Courgettes, Aubergines, Courges, Accompagnement *
.....15€

Lasagnes Végé : Lasagne Epinards/Poireaux,
Ricotta, Sauce Béchamel avec des morceaux de
Noix, Mozzarella. 16€

***Risotto à la truffe** : Riz à l'italienne, Oignons,
Truffe, Parmesan.17€

***Plateau de Friture** : Nuggets de Poulet, Calamar
frit, Crevettes frites style Tempura, Onion Rings
(Anneaux d'Oignons frits), Croquettes Pommes de
Terre/Fromage de Chèvre/ Emmental,
Accompagnement *.....16€

Dessert :

Tiramisu : Boudoirs, Crème Mascarpone, Café,
Poudre de Cacao.6€

Dame Blanche : Boule de Glace Vanille + 1 au
choix, Coulis Chocolat, Crème Chantilly.6€

Café Gourmand : Espresso avec Nuage de Lait,
Choux à la crème Spéculos. 6€

Fondant Chocolat : Fondant Chocolat Noir, Boule
de Glace Vanille, Crème Chantilly. 6.50€

Pana Cotta : Crème Vanille, Coulis de Framboise
ou Mangue.6.50€



- Crème Brûlée* : Crème aux Œufs à la Vanille, Sucre Caramélisé. 7€
- Brownie* : Mi Brownie, Mi Cookie. 7€
- Île Flottante* : Blancs d'Œufs, Crème Anglaise, Caramel. 6.50€
- Banana Split* : 3 Boules de Glace au choix, Banane, Coulis Chocolat, Crème Chantilly. 6€
- Riz au Lait* : Riz au Lait chaud à la Vanille. . . 6.50€
- Mousse Chocolat* : Mousse Chocolat Noir à base de Blancs d'Œufs. 6€
- Crèmeux Poire* : Crème Mascarpone à la Cannelle, Spéculos, Poire. 7€
- Glace ou Sorbet* : 1 boules = 1.20€ (Goûts : Choco, Vanille, Caramel, Café, Pistache, Yaourt, Framboise, Citron, Noix de Coco)

Boissons :

Soft :

Eau Gazeuse (1 L). 2.50€

Jus de Fruits Maison (50cL). 3€

Soda : Coca-Cola, Fanta, Oasis, Orangina, Ice-Tea, Limonade (50cL). 3€



Alcool :

Cocktail :

Mojito (rhum, menthe, eau gazeuse, sucre de
Cannes) : 8€

Punch (rhum, jus d'ananas, jus d'orange,
vanille, sucre de Cannes) : 7€

Piña Colada (rhum, lait de coco, jus
d'ananas) : 6€

Margarita (téquila, cointreau, jus de citron
vert) : 5€

Bloody Mary (vodka, jus de tomate,
tabasco, jus de citron, sel & poivre) : . . . 5€

Bouteilles ou Verres :

Vin Rouge (Pinot Noir) :

Verre : 6€

Bouteille : 42€

Rosé (Château La Coste) :

Verre : 6€

Bouteille : 47€

Cidre :

Verre : 3€

Bouteille : 12€

Bière Blonde : 6.50€

Bière Brune : 6.50€





Formules :

Entrée + Plat 22.50€

Plat + Dessert. 20.50€

Entrée + Plat + Dessert. 25.50€

(Sauf Entrées et Plats avec un * devant)

Kid Menu : Plat au choix : Cheeseburger +
Frites, Nuggets + Frites, Fish & Chips (servi
avec de la Sauce Barbecue, Ketchup, ou
Mayonnaise) ; Dessert au choix : 2 Boules de
Glace, Fondant Chocolat, Brownie. 11€

