*A la carte :*

ENTREE :

* Huîtres ---------------- 18.00 € (6 huîtres)
* Foie gras ----------------- 16.00 €
* Escargots ------------------ 14.00 €
* Plateau de charcuterie -------------------- 14.00 €
* Salade de chèvre chaud --------------------12.00 €
* Salade lyonnaise ------------------------ 12.00 €
* Œuf, lardons, croutons à l’huile d’olive et à l’ail

PLATS :

* Choucroute ---------------- 20.00 €
* Choux, saucisse, pommes de terre, poitrine fumée, poivre
* Raclette ---------------- 18.00 €
* Tartiflette ---------------- 22.00 €
* Pommes de terre, lardons, crème fraîche, reblochons
* Fondue bourguignonne 18.00 €
* Fondue savoyarde ---------------- 20.00 €
* Magret de canard + gratin dauphinois ---------------- 24.00 €
* Ratatouille ---------------- 17.00 €
* Variété de légumes (courgettes, aubergines, tomates)
* Cuisses de grenouille ---------------- 19.00 €
* Bœuf bourguignon ---------------- 17.00 €
* Steak tartare ---------------- 19.00 €
* Escalope milanaise ---------------- 16.50 €
* Quiche lorraine
* Flammenkueche
* Accompagné de salade verte
* Galette bretonne
* Accompagné de salade verte

FROMAGES :

* Plateau ---------------- 9.00 €
* Servis avec du vin rouge et du pain

DESSERTS :

* Gâteaux basques ---------------- 11.00 €
* Crêpes ---------------- 10.00 €
* Différents goût, possibilité de suppléments chantilly et/ou coulis de chocolat
* Tarte aux pommes ---------------- 12.00 €
* Accompagné de chantilly et de glace à la vanille
* Fondant aux chocolats ---------------- 12.00 €
* Avec filet de crème anglaise
* Millefeuille ---------------- 13.00 €
* Flan ---------------- 11.00 €
* Crumble ---------------- 12.00 €
* Tropézienne ---------------- 13.00 €
* Charlotte aux fraises ---------------- 13.00 €
* Café gourmand ----------------- 11.50 €
* Cannelé, éclair au chocolat, chouquette, mini croissant

*Menu breton : 25.00 €*

* Douzaines de moules au persils
* Galette bretonne + salade verte
* Champignons
* Jambon œufs
* Saumon
* Crêpes sucrées
* Sucre
* Nutella
* Confiture
* Crème de marrons

(+ suppléments chantilly &ou coulis de chocolat)

*Menu alsace - lorraine : 25.00 €*

* Tarte aux oignons
* Flammenkueche (ou quiche lorraine) + salade verte
* Kouglof

*Menu aquitaine : 29.00 €*

* Tarte basquaise
* Confit de canard
* Gateau basque

*Menu lyonnais : 28.00 €*

* Salade lyonnaise
* Quenelle en sauces
* Tarte tartin

*Menu parisien : 25.00 €*

* Salade + champignons de paris
* Croque-monsieur
* Millefeuille

*Menu savoyard : 32.00 €*

* Plateau de charcuterie
* Fondue savoyarde
* Bugnes