

Les formules sont proposées midi, soir et week-end

LES  
FORMULES

Entrée + plat **OU** Plat + dessert **19,50€**  
Entrée + plat + dessert **23,50€**

Tous nos  
Plats sont  
Fait maison  
Prix TTC

À  
LA  
CARTE

### Les Entrées de la formule (seule 6 €)

- **Pain de viande**, et sa crème aux haricots rouges
- **Velouté de champignons** (chaud) et hareng fumé

### Les Plats de la formule (seul 14,50€)

- **Pressé de bœuf**, sauce piquante (jus de cuisson, vinaigre blanc, cornichon, carottes, oignons)
- **Poisson du moment**
- **Plat du jour** (seul 12,50€)

#### Les Accompagnements au choix

*Frites maison ou poêlée de Légumes du moment ou Riz ou salade verte*

- **Salade végétarienne** : salade, chou rouge, toast de chèvre chaud, maïs, tomates cerises, croûtons, œuf sur le plat
- **Salade composée** : salade, copeaux de Grana Padano, tranches de lard, œuf dur, croûtons, tomate cerise

### Les Desserts de la formule (au dos de l'ardoise)

#### Les Entrées à la carte :

- **Escargots**, gratinés à la béchamel (les 6) – **8€**
- **Demi Galet de Loire rôti**, compotée d'oignons – **11€**
- **Friture de poisson**, sauce tartare maison – **7€**

#### Les Plats à la carte :

- **Fricassée d'Anguille de Loire** – **27€**  
Anguille, oignons, rillauds, champignons, pomme de terre, sauce vin rouge
- **Entrecôte** sélectionnée 280g – **22€**  
*Servie avec frites maison, sauce tartare Ou Bleu Ou Poivre*
- **Pieds de cochon, maison Girardeau** – **19€**  
Sauce au poivre, Servi avec purée de patate douce