

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 €)

- Velouté de chou-fleur (froid) et hareng fumé
- Clafoutis d'épinards, chèvre et jambon sec

Les Plats de la formule (seul 14,50€)

- Filet mignon de porc, sauce thym et citron
- 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, feta, maïs, tomates cerises, croûtons, œuf sur le plat
- Salade composée de printemps : salade, fromage de chèvre, tranches de lard, œuf dur, croûtons, tomate cerise

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

Les Entrées à la carte :

- Tataki de bœuf aux épices, sauce bourguignonne – 8€
- Tartare de cabillaud aux tomates confites – 9€
- 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
- Carpaccio de Veau, mi-cuit – 18€
Sauce ravigote à l'estragon, servi avec poêlée de légumes OU riz OU frites