

Les formules sont proposées midi, soir et week-end

L
E
S

F
O
R
M
U
L
E
S

Entrée + plat OU Plat + dessert 19,50€

Entrée + plat + dessert 23,50€

Les Entrées de la formule (seule 6 €)

- Velouté de chou-fleur (chaud) et hareng fumé
- Tatin d'endives, crème de bleu et rillauds

Les Plats de la formule (seul 14,50€)

- Faux filet de bœuf, cuisson longue et son jus de betteraves fumées
- Poisson du moment
- Plat du jour (seul 12,50€)

Un accompagnement au choix pour ces trois plats :

Poêlée de légumes, Riz ou Frites maison (accompagnement supplémentaire 2,50€)

- Plat végétarien : Lasagnes de légumes

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

Tous nos
Plats sont
Fait maison
Prix TTC

À

L
A

C
A
R
T
E

Les Entrées à la carte :

- Escargots, gratinés à la béchamel (les 6) – 8€
- Demi-Galet de Loire rôti lardé et parfumé au romarin – 11€
- Tataki de bœuf (bœuf mariné, snacké, servi froid) et sa vinaigrette Saumuroise – 8€

Les Plats à la carte :

- Beuchelle Saumuroise – 22€
Ris de veau et rognons, champignons, pommes de terre, sauce au Champigny et Cognac
- Entrecôte sélectionnée 280g – 22€
Servie avec frites maison, sauce tartare Ou Bleu Ou Poivre
- Pieds de cochon, maison Girardeau– 19€
Sauce au Champigny, Servi avec lentilles