

LA CARTE

Nos Entrées

Planche Traditionnelle de charcuteries	12€
Planche gourmande	17€
Préfou maison ail et chorizo	6€
Bocal de Rillettes maison	7.20€
Salade de chèvre chaud ou à la tome de Vache	12€
Cocotte de Ris de Veau	13€50
Oeuf Poché Façon Meurette	7€50

Nos Burgers frites maison

Le Classic	
(Pain nature-steak 150gr-tomates-oignons confit-sauce burger-cheddar-salade)	10€
Le Burger du Cheffe	
(Pain aux graines-steak 180gr-tomates-oignon confits-cheddar-sauce poivre-poitrine fumée)	17€
Le Végétarien	
(Pain nature-Galette de pomme de terre-tomates-oignon confit-sauce burger-salade)	10€
le Montagnard	
(Pain aux graines-steak 180gr-tomates-oignon confit-Jambon de pays-sauce fromage-Raclette)	17€

Nos plats

Tous nos plats sont servis avec des frites maison et salade

1/2 camembert Frit jambon de pays frites	13e80€
Escalope de veau à la crème	17€50
Poisson du Marché (suivant arrivage) servi avec du riz	15€50
Pavé de rumsteak +/-200gr	16€50
Tartare de Bœuf non préparé +/- 200gr	15€50
Basse Côte +/- 400gr	20€50
Steak Haché +/- 180gr	12€
Double steak haché +/- 360 g	17€50
Omelette	9€50
(roquefort ou emmental ou jambon ou nature)	
Sauce Maison	2€
Marchand de vin, poivre, roquefort, camembert	
Supplément Oeuf sur le plat	2€

Fromages

Assiette de Fromages et salade verte 5€50

Nos Desserts

Dessert du jour 4€50
Crème Brûlée vanille bourbon 6€00
Expresso Gourmand 7€00
Grand café gourmand 8€00
Pavlova façon forêt noire 7€50
Baba au rhum chantilly 8€50
Choux Craquelin Café/caramel 7€00
Coupe de glace 1 Boule 2€50
Coupe de glace 2 boules 4€50
Coupe de glace 3 boules 6€
(vanille, chocolat, cookies, café, sorbet fraise, rhum)
Supplément chantilly 2€

Nos formules du Jour

Uniquement le midi du Lundi au Vendredi
(sauf jours fériés)

Menu Du Jour 15€
Plat du jour 10€
Entrée plat ou plat et dessert 13€
Plat et expresso gourmand 15€
Plat et Grand Café gourmand 16€

Menu Bambino

Boisson, Mini Burger ou Steak haché, dessert 6€50