



Entrées

Toast chèvre chaud <i>Pain de campagne, chèvre, miel et noix concassées</i>	10
Dôme de saumon <i>Filet de saumon sur son dôme de fromage frais, et son cœur d'avocat aromatisé au citron, aneth et ciboulette</i>	12
Burrata <i>Burrata, tomates de saison assaisonnées de balsamique et pistou</i>	11
Velours maraîcher <i>Légumes de saison</i>	9
Entrée du moment	10

Plats

L'entrecôte au beurre marchand <i>Entrecôte 150-200g</i>	14
Escalope de poulet gratinée <i>Escalope de poulet 150-200g</i>	11
Pavé de saumon	12
Plat du moment	11
Un accompagnement au choix : Frites maison, légumes de saison, penne forestière	
Une sauce au choix : Sauce poivre, sauce forestière, sauce au chorizo	
Garniture supplémentaire 3€ / Sauce supplémentaire 1€	

Plats signatures

Médaille de veau <i>Grenadin de veau 150-200g, pommes de terre, champignons frais et sauce aux morilles</i>	28
Chateaubriand <i>Filet de bœuf 150-200g, (viande à race charolaise ou limousine), accompagné de purée de carotte à l'orange et légumes rôtis au four</i>	29

Burgers

L'Arizona <i>salade iceberg, tomates, cheddar et son ketchups Alain Milliat</i>	9
L'Incontournable <i>Poivron rouge, salade iceberg, œuf au plat, cheddar et son ketchups Alain Milliat</i>	12
Le Gourmet <i>Salade iceberg, comté AOP, confit d'oignons, cheddar et son chutney de figues</i>	13
Le Frenchy <i>Bacon de dinde, salade iceberg, brunoise de tomates et sa sauce fromagère</i>	13
Le Ricco <i>Escalope de poulet, salade iceberg, avocat, tomates séchées, cheddar et sa sauce tartare</i>	12
Steak de bœuf 130g ou de veau 130g au choix (Viande à race Charolaise ou Limousine)	

Desserts

Fondant au chocolat et sa crème anglaise	6
Café gourmand	8
Tiramisu aux fruits rouges	8
Dessert du moment	8