

## Buffet froid et Snacks

### Salades et Crudités :

Radis - beurre <i>Radis multicolores, fleur de sel, beurre salé, pain grillé</i>	9 €
Chèvre rôti * <i>Crottin de chèvre du Perche rôti, thym, miel, mesclun, cazette</i>	13 /18 €
Assiette verte & mozzarella <i>Brocolis, pois gourmands, edamamé, Romanesco, courgettes, sésame wasabi, huile d'olive &amp; citron</i>	17 €
Salade Amour * <i>Betterave couleur, comté, noix, endive, poire</i>	16 €
<i>Saucisse du Jura, betterave couleur, comté, noix, endive, poire</i>	18 €

### Conserves et salaisons :

Pâté en croûte, <i>pickles maison</i>	14 €
Saucisson sec au fenouil italien	12 €
Tarama maison, <i>toasts</i>	11 €
Petites sardines à l'huile, <i>pain grillé, beurre salé</i>	13 €
Ventrèche de thon à l'huile, <i>pain grillé, beurre salé</i>	15 €

### Fromages et laitages :

Chèvre frais « <i>ferme du Thouet</i> »	10 €
Tomme de vache de Savoie	10 €

### Pâtes :

Gratin de macaroni au comté	16 €
Gratin de macaroni au jambon truffé & comté	18 €

### Burgers :

Cheeseburger ( <i>Bœuf Salers</i> ), <i>frites</i>	19 €
Bacon Cheeseburger ( <i>Bœuf Salers</i> ), <i>frites</i>	20 €

## Carte

### Entrées :

Soupe de maïs grillé et jaune d'oeuf * <i>Grains de maïs grillé, jaune d'œuf confit au miso</i>	9 €
Salade de betteraves et truite fumée <i>Betteraves rôties, truite fumée, vinaigrette aigre douce</i>	12 €
Beignets de courge * <i>Courge, feta, menthe, aneth, coriandre, œuf, sauce yaourt</i>	12 €
Salade de champignons de Paris * <i>Champignonnière Spinelli, amandes, huile d'olive, citron</i>	10 €
Stracciatella fumée <i>Stracciatella di Buffala, artichaut poivrade confite, h. d'olives, olive</i>	14 €
Carpaccio de Thon de St-Jean-de-Luz <i>Thon blanc, baie rose, coriandre, citron</i>	13 €

### Plats :

Tartare de bœuf <i>Viande de bœuf hachée, condiments, frites et salade</i>	19 €
Poulette rôtie <i>Poulette rôtie « M. Duplantier », légumes de saison glacés au citron</i>	22 €
Thon blanc grillé A.R. <i>Thon blanc de St-Jean-de-Luz, tombée d'épinards, amandes</i>	24 €
Poisson du jour * <i>Poisson selon arrivage, courge, coriandre, condiment citron</i>	PM €
Agneau de 7h <i>Agneau de 7h, Cocos de Paimpol, tomates, aromates, citron</i>	24 €

### Grillades :

Bavette grillée « Aberdeen Angus », <i>frites, salade</i>	23 €
Saucisse grillée, <i>pomme de terre écrasée, salade</i>	19 €

### Desserts :

Tarte aux poires, <i>crème d'amande, pâte feuilletée *</i>	9 €
Crème brûlée, <i>vanille</i>	9 €
Blanc manger, <i>mangue passion *</i>	9 €
Mousse au chocolat, <i>praliné, noisettes, fleur de sel *</i>	10 €
Glaces et sorbets « Berthillon » 2 boules*: <i>Vanille, chocolat mendiant, moka, praliné pignon de pin, cacao extra bitter, mangue, fraise, ananas rôties</i>	9 €

\*Contient des fruits à coque

Toutes nos viandes sont d'origines U-E

Prix nets TTC - service compris - la maison n'accepte pas les chèques.