

Buffet froid et Snacks

Crudités :

Radis - beurre <i>Radis, fleur de sel, beurre salé, pain grillé</i>	8 €
Salade de légumes et mozzarella <i>Brocolis, choux Romanesco, pois gourmand, mozza, huile d'olive, citron</i>	16 €
Salade de roquette et jambon truffé <i>Roquette, jambon blanc truffé, Pecorino, vinaigrette</i>	13 €
Chèvre rôti * <i>Crotin de chèvre du Perche rôti, thym, miel, salade, cazette</i>	13 /18 €

Conserves et salaisons :

Terrine de campagne d'Ardèche, cornichons, pain grillé	9 €
Saucisson d'Ardèche, beurre salé	9 €
Tarama maison, toasts	12 €
Petites sardines à l'huile, pain grillé, beurre salé	12,5 €
Ventrèche de thon à l'huile, pain grillé, beurre salé	14,5 €

Fromages et laitages :

Comté, St Nectaire	12 €
Assiette de chèvres	14 €
Assiette mixte de fromages	15 €

Pâtes :

Gratin de macaroni au comté	15 €
Gratin de macaroni au jambon de Paris & comté	16 €

Burgers :

Cheeseburger (bœuf Salers)	18 €
Bacon Cheeseburger (bœuf Salers)	19 €

***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.

CARTE

Entrées :

Foie gras maison <i>Chutney exotique, pain grillé</i>	14 €
Bouillon et ravioles <i>Bouillon de volaille, ravioles de poulet</i>	11 €
Salade de lentilles et bacon <i>Lentilles Beluga, bacon, herbes, noisettes, vinaigrette</i>	9 €
Poireaux vinaigrette * <i>Blancs de poireaux, herbes, œuf, vinaigrette</i>	8 €
Salade de champignons de Paris * <i>Champignonnière Spinelli, amandes grillées, H.olive citron</i>	8 €
Carpaccio de betterave et truite fumée <i>Betteraves, truite fumée, vinaigrette aigre douce</i>	11 €
Palourdes marinières <i>Palourdes, vin blanc, citron confit, herbes</i>	12 €

Plats :

Keftas de veau * <i>Veau haché, herbes, épices, salade, P.D.T rôties, sauce yaourt</i>	18 €
Tartare de bœuf * <i>Bavette de bœuf hachée, condiments, frites et salade</i>	17 €
Poulet rôti <i>Poulet du Béarn, légumes de saison</i>	19 €
Poisson du jour <i>Selon arrivage, coco de Paimpol, tomates</i>	24 €
St jacques <i>St Jacques de la baie de St Brioux, Pommes de terre écrasées, citron confit</i>	26 €

Grillades :

Cœur d'entrecôte « Aberdeen Angus », pommes Dauphines, salade	33 €
Steak « Aberdeen Angus », frites et salade	19 €
Saucisse grillée (E. Chavassieux), pommes de terre écrasées	18 €

Desserts :

Tarte de saison	9 €
Crumble pommes & poires	8 €
Blanc manger fruits exotique	9 €
Crème caramel	8 €
Clémentines Corse <i>Pistaches grillées, menthe, fleur d'oranger</i>	8 €
Moelleux chocolat, glace vanille	10 €
Glaces et sorbets Bio 2 boules : <i>Vanille, marron, café, sorbet cacao, framboise, poire, citron</i>	9 €