

POUR COMMENCER

SALADE AU FOIE GRAS _____ 21€

Foie gars maison, échine de porc séchée, salade

CRÈME DE POTIMARRON ET OEUF POCHÉ _____ 13€

CROUSTADE DE CHAMPIGNONS _____ 14€

huile de truffe

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ _____ 11€

OEUFS EN MEURETTE _____ 13€

OEUFS MAYONNAISE _____ 6€

SAUMON MARINÉ _____ 16€

façon Gravlax, chantilly aux agrumes

6 ou 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE _____ 10/16€
au beurre persillé

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON _____ 15€

aux foies de volaille, confit oignons

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON _____ 22€

chutney de figues, brioche mousseline

CÔTÉ GRILL

PLUMA DE COCHON MARINÉ ET CARAMÉLISÉ

Français du sud ouest _____ 23€

TOMAHAWK DE VEAU FRANÇAIS _____ 32€

Environ 400g

CÔTE DE PORC FERMIERE DU SUD OUEST _____ 24€

Français Environ 350g

FILET DE BOEUF FRANÇAIS _____ 32€

ENTRECÔTE _____ 28€

Irlandaise Environ 350g

BROCHETTE DE BOEUF _____ 23€

Irlandaise, dans la poire

ANDOUILLETTE 5A GRILLÉE _____ 20€

ROGNON DE VEAU ENTIER GRILLÉ, SAUCE AU POIVRE _____ 22€

FILET MIGNON DE PORC GRILLÉ, SAUCE POIVRE _____ 20€

GAMBAS GRILLÉES ET AIOLI _____ 24€

Ecrasé de pomme de terre

*Toutes nos viandes au grill sont servies
avec des pommes de terre grenailles
et un assortiment de légumes grillés.*

NOS TARTARES

TARTARE DE SAUMON FRAIS _____ 22€

frites et salade verte

TARTARE DE BOEUF _____ 20€

frites et salade verte

Menu enfant 12,00€

MOINS DE 12 ANS

Pizza jambon
ou nuggets, frites

~~~

Glace 2 boules  
ou Fromage blanc  
ou Fondant au chocolat

## CÔTÉ MIJOTÉS

SOURIS D'AGNEAU CONFITE EN COCOTTE

Aux épices et légumes \_\_\_\_\_ 25€

TAJINE DE LÉGUMES AUX FRUITS SECS \_\_\_\_\_ 15€

Supplément merguez \_\_\_\_\_ 5€

MARMITE DE SAUMON \_\_\_\_\_ 20€

Façon bouillabaisse

POULET FERMIER RÔTI AU FEU BOIS \_\_\_\_\_ 20€

Ecrasé de pomme de terre, huile de truffe

TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE \_\_\_\_\_ 22€

### Burger Savoyard 17 €

Steak haché frais français, raclette,  
Confit d'oignon, crème, chips de lard



## MENU 32€

TERRINE DE CAMPAGNE ET CONFIT D'OIGNON

ou SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ

ou CRÈME DE POTIMARRON ET OEUF POCHÉ

ou OEUF EN MEURETTE

ou 6 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ

\*\*\*\*

FILET MIGNON DE PORC GRILLÉ SAUCE AU POIVRE

ou TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE

ou TAJINE DE LÉGUMES AUX FRUITS SECS

ou MARMITE DE SAUMON FAÇON BOUILLABAISSE

ou POULET RÔTI AU FEU DE BOIS, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE

\*\*\*\*

CHOIX DE DESSERTS

## MENU 45€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD MAISON,  
CHUTNEY DE FIGUES ET BRIOCHE

ou SAUMON GRAVLAX, CHANTILLY AUX AGRUMES

ou 12 ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ

ou CROUSTADE DE CHAMPIGNONS, HUILE DE TRUFFE

\*\*\*\*

GAMBAS AU GRILL, AÏOLI ET ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE

ou ENTRECÔTE IRLANDAISE ENVIRON 350G, SUPPLÉMENT 5 EUROS

ou SOURIS D'AGNEAU CONFITE EN COCOTTE

ou PLUMA DE COCHON MARINÉ ET CARAMÉLISÉ

\*\*\*\*

CHOIX DE DESSERTS



## Coté pizzas

|                                                                                                       |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>SAUMON</b>                                                                                         | <b>15,00€</b> |
| saumon gravlax, légumes, tomates , fromage , pesto                                                    |               |
| <b>BURRATA</b>                                                                                        | <b>17,00€</b> |
| Tomate, fromage, jambon de pays, pesto, burrata                                                       |               |
| <b>CALZONE</b>                                                                                        | <b>14,00€</b> |
| Tomate, fromage, champignons, jambon, oeuf, crème fraîche                                             |               |
| <b>SAVOYARD</b>                                                                                       | <b>14,00€</b> |
| Base crème fraiche, raclette, fromage, lardon, oignons                                                |               |
| <b>CASA</b>                                                                                           | <b>14,00€</b> |
| Tomate, fromage, jambon, chorizo, merguez grillée                                                     |               |
| <b>DOLCECAPRINO</b>                                                                                   | <b>14,00€</b> |
| Tomate, fromage, chèvre, miel à la sortie du four, jambon cru                                         |               |
| <b>MARGARITA</b>                                                                                      | <b>11,00€</b> |
| Tomate, fromage                                                                                       |               |
| <b>NAPOLITAINE</b>                                                                                    | <b>12,00€</b> |
| Tomate, fromage, anchois et câpre                                                                     |               |
| <b>4SAISON</b>                                                                                        | <b>12,50€</b> |
| Tomate, fromage, poivrons, champignons, courgettes, aubergines,                                       |               |
| <b>RÉGINA</b>                                                                                         | <b>13,00€</b> |
| Tomate, fromage, jambon, champignons                                                                  |               |
| <b>SPÉCIALE AMÉRICO</b>                                                                               | <b>14,00€</b> |
| Tomate, fromage, bacon, champignons, oeuf, crème fraîche à la sortie du four                          |               |
| <b>3 FROMAGES</b>  | <b>14,00€</b> |
| Tomate, fromage, chèvre, bleu                                                                         |               |



## CARTE DES DESSERTS

RIZ AU LAIT CRÉMEUX, MARUMELADE D'ORANGE 8,00€

POIRE POCHÉE, FINANCIER PISTACHE ET SAUCE AU CHOCOLAT 8,00€

MOELLEUX AUX NOIX, GLACE NOUGAT ET SAUCE CAMEL 8,00€

SABLÉ BRETON, CRÈME ACIDULÉE AU CITRON, ÉCLATS DE MERINGUE 9,00€

TRADITIONNELLE ÎLE FLOTTANTE 8,00€

PROFITEROLES À LA VANILLE, SAUCE AU CHOCOLAT 8,50€

FONDANT AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE 8,00€

SALADE D'ANANAS FRAIS, SORBET CITRON , FINANCIER 8,00€

CLASSIQUE BABA AU RHUM, SORBET PASSION, SHOOTER DE RHUM 10,00€

CRÈME BRÛLÉE 7,00€

CAFÉ GOURMAND (5 MIGNARDISES) 10,00€  
(UNIQUEMENT À LA CARTE)

FROMAGE BLANC FAISSELLE 5,00€

**Tous nos desserts sont faits maison, élaborés à partir de produits frais.**