

POUR COMMENCER

SALADE AU FOIE GRAS	21€
Foie gras 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	23€
Français du sud ouest	
TOMAHAWK DE VEAU FRANÇAIS	32€
Environ 400g	
CÔTE DE PORC FERMIÈRE 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	

CÔTÉ MIJOTÉS

SOURIS D'AGNEAU CONFITE EN COCOTTE	25€
Aux épices et légumes	
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	

Menu enfant 12,00€

MOINS DE 12 ANS

Pizza jambon
ou nuggets, frites
~~~  
Glace 2 boules  
ou Fromage blanc  
ou Fondant au chocolat

## TÊTE DE VEAU SAUCE GRILOCHE

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 OEUFS POCHÉS  
ou OEUFS 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, AIOLI ET ÉCRASÉ DE POMME DETERRE

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

---

**SAUMON** 15,00€

saumon gravlax, légumes, tomates , fromage , pesto

**BURRATA** 17,00€

Tomate, fromage, jambon de pays, pesto, burrata

**CALZONE** 14,00€

Tomate, fromage, champignons, jambon, oeuf, crème fraîche

**SAVOYARD** 14,00€

Base crème fraîche, raclette, fromage, lardon,oignoins

**CASA** 14,00€

Tomate, fromage, jambon, chorizo, merguez grillée

**DOLCECAPRINO** 14,00€

Tomate, fromage, chèvre, miel à la sortie du four, jambon cru

**MARGARITA** 11,00€

Tomate, fromage

**NAPOLITAIN** 12,00€

Tomate, fromage, anchois et câpre

**4SAISON** 12,50€

Tomate, fromage, poivrons, champignons, courgettes, aubergines,

**RÉGINA** 13,00€

Tomate, fromage, jambon, champignons

**SPÉCIALE AMÉRICO** 14,00€

Tomate, fromage, bacon, champignons, oeuf, crème fraîche à la sortie du four

**3 FROMAGES** 14,00€

Tomate, fromage, chèvre, bleu



## CARTE DES DESSERTS

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

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

MOELLEUX AUX NOIX, GLACE NOUGAT ET SAUCE CARAMEL 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.