

GOURMET BAR

RESTAURANT & BAR

PASTA ET RISOTTO

RAVIOLES DU DAUPHINE (Label rouge) 19
A la crème de truffe

NOUILLES SAUTÉES 22
Gambas, sauce soja, nuoc mam et gingembre

PAR ICI LA SUITE

PULLED PORK 22
Façon samoussa aux épices

PLUMA IBÉRIQUE 28
Pommes grenailles et sauce chimichurri

SAUCISSON PISTACHÉ 20
De la Maison Bobosse, sauce vin rouge

MEDAILLON DE BROCHET FARCIE 23
Champignons des bois, crème de chou-fleur

ENTRECÔTE GRILLÉE SNACKEE 32
Charolais 300g, sauce au poivre, frites maison

BURGER DE SAISON 20
Pain bun, viande fraîche de bœuf limousin
180g, fromage raclette fumée, oignons confits,
tomates et salade verte

HEALTHY STYLE

SALADE CÉSAR 20
Salade romaine, poulet, œuf poché, croûtons,
parmesan, filet d'anchois et sauce César.

DERNIERS PLAISIRS

Tous nos desserts sont faits maison.

TATIN TIÈDE 9
Avec une boule de glace vanille

TARTE CITRON MERINGUÉ 9

CRÈME BRULÉE À LA CHÂTAIGNE 9

LE GOURMAND GB 9
Café avec crème brulée, tarte au citron,
salade de fruits

SALADE DE FRUITS 7.5
Des fruits frais et de saison

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 9

TARTE PRALINE 9
De chez Jocteur

PRESQUE GRAND

MENU ENFANT - DE 12 ANS 12

PLAT

Steak frites, fish and chips ou pâtes bolognaise.

DESSERT

Salade de fruits, boules de glace ou yaourt blanc

FORMULE DEJEUNER

ENTRÉE PLAT / PLAT DESSERT 21

ENTRÉE DU MOMENT 9

PLAT DU MOMENT 18

DESSERT DU MOMENT 9