

TOUS LES MERCREDIS MIDI ET SOIR : PIZZA

Sur place ou à emporter

NOS FORMULES

Nos formules comprennent : viande ou poisson + salade verte + frites + fromage ou dessert.
Fromage et dessert : supplément 3.50 euros.

Nos formules : 16.00 euros

Jarret de porc

Moules marinières

Tête de veau à la plancha

Assiette mixte (assortiment de viandes grillées)

Jambon braisé

Escalope de poulet à la crème

Poisson du jour

Bréchets de poulet persillés (à la crème supplément 2.00 euros) uniquement le vendredi

Andouillette sauce moutarde à l'ancienne

Tartiflette et son accompagnement de charcuterie

Foie de veau, déglacé au vinaigre de framboise, beurre persillé.

Nos formules : 19.50 euros

Filets de perche

Grenouilles persillées (à la crème supplément : 2.00 euros)

Entrecôte, (beurre maître d'hôtel)

NOS MENUS

Menus : 22.00 euros

Salade de chèvre chaud ou Lyonnaise ou 6 escargots

*

Choisissez votre plat dans la formule à 16.00 euros

*

Accompagnement : Légumes du jour

*

Fromage ou Dessert

Fromage et dessert : supplément 3.50 euros

Menu : 26.00 euros

Duo (chaire de grenouilles et escargots à la persillade et à la crème) et son feuilleté Ou salade

Périgourdine Ou 12 Escargots Ou Charcuterie

*

Filets de perche

Ou

Grenouilles persillées

Ou

Entrecôte maître d'hôtel

Ou

Gambas, flambées au cognac

Ou

Noix de Saint Jacques, flambées au cognac

Ou

Magret de canard sauce au poivre vert

*

Accompagnement : Féttucine ou Légumes du jour

*

Fromage ou dessert

Fromage et dessert : supplément 3.50 euros

Les Allergènes

Le règlement européen numéro 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires a défini une liste de 14 allergènes faisant aujourd'hui l'objet d'une information obligatoire, cette liste est à la disposition de la clientèle à la réception du restaurant.

NOTRE CARTE

Les Entrées :	8.00 €
6 escargots	8.00 €
Salade Lyonnaise (salade verte, tomates, lardons, œufs, croutons)	8.00 €
Salade de chèvre chaud (salade verte, tomates, jambon cru, fromage de chèvre, Feuille de brick	8.00 €
Charcuterie : jambon cru – rosette	8.00 €
Duo, chaire de grenouilles et escargots à la persillade et la crème et son feuilleté	11.00€
12 escargots	11.00€
Salade périgourdine, salade verte, tomate, foie gras et magret de canard	11.00€

TOUS NOS PLATS CHAUD SONT ACCOMPAGNES D'UN LEGUME DU JOUR

Les Viandes :	
Magret de canard sauce au poivre vert	15.00 €
Jarret de porc	13.00 €
Tête de veau à la plancha	13.00 €
Foie de veau, déglacé au vinaigre de framboise, beurre persillé	13.00 €
Assiette mixte (assortiment de viandes grillées)	13.00 €
Entrecôte, beurre maître d'hôtel	16.00 €
Jambon braisé	13.00 €
Bréchets de poulet persillés(à la crème suppl. 2.00€)uniquement le vendredi	13.00 €
Andouillettes (sauce moutarde à l'ancienne)	13.00 €

Les Poissons :	
Poisson du jour selon arrivage	13.00 €
Filets de perche	15.00 €
Grenouilles à la persillade	15.00 €
Grenouilles à la crème : supplément 2.00 euros	
Moules marinières, (ou à la crème)	13.00 €
Gambas à la crème, (flambées au cognac), accompagnement fettucine ou Légumes du jour	17.00 €
Noix de Saint Jacques à la crème,(flambées au cognac) accompagnement Fettucine ou légumes du jour	17.00 €

Portion de grenouilles (menu ou formule) en supplément : 7.00 euros

Plat :

Tartiflette	13.00 €
-------------	----------------

Fromages et Desserts :

Fromage blanc à la crème ou fromage sec	4.50 euros
Dessert du jour	5.50 euros
Glace 2 boules	4.50 euros
Glace 3 boules	5.90 euros

Menu Enfant : 9.50 euros (jusqu'à 12 ans)
Steak haché ou jambon blanc + frites
1 glace

