

## **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

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

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

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

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

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

## Plat :

Tartiflette	<b>13.00 €</b>
-------------	----------------

## Fromages et Desserts :

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

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

