

## Pour commencer

Prix € TTC

Potage du jour	6,90
Salade verte	3,90
Salade Caesar	8,90
Salade de pommes de terre au thon salade, tomates, pommes de terre, thon, oeuf	7,90
Salade de crottin de Chavignol chaud sur toast salade, tomates, toast, crottin de Chavignol chaud	8,90
Salade de gésiers confits et ses croûtons à l'ail salade, tomates, gésiers confits, croûtons à l'ail	7,90
Terrine de campagne et ses condiments	7,90
Salade de saumon fumé salade, tomates, saumon fumé, crème de ciboulette au citron	9,50
Salade niçoise salade, tomates, haricots verts, pommes de terre, thon, oeuf, anchois	8,50
Tartine montagnarde salade, tomates tièdes, pain au Reblochon gratiné et jambon cru de Savoie	7,90
Escargots de Bourgogne persillés 12 escargots	10,50



## Nos grandes salades

	Prix € TTC
<b>Salade végétarienne</b> salade, tomates, artichauts, asperges, maïs, chou rouge mariné carottes râpées, haricots verts	14.50
<b>Salade en deux saveurs</b> salade, crudités, jambon de pays, rôti de chèvre chaud sur toast	14.90
<b>Véritable salade caesar</b> salade, tomates, oeufs, poêlée de poulet, parmesan, sauce caesar	14.90
<b>salade landaise</b> salade, tomates, crudités, foie gras, magret de canard fumé gésiers de canard confit, croûtons à l'ail	16.90
<b>Salade Marina</b> salade, tomates, crudités, saumon fumé, citron, thon, asperges artichauts, toasts	16.90
<b>Salade paysanne</b> salade, tomates, crudités, émincé de poulet à la crème rôti de chèvre chaud sur toast, pommes sautées	15.90
<b>Salade montagnarde</b> salade, crudités, tomates, jambon de Savoie, toast au Reblochon gratiné pommes sautées	15.90
<b>Assiette de charcuterie et son bol de frites</b> jambon blanc, jambon cru, saucisson sec, terrine du chef salade, tomates, carotte râpées, cornichons, frites	15.90
<b>Assiette de saumon fumé et ses toasts</b> salade, tomates, citron, crudités, saumon fumé, toasts	14.50
<b>Assiette de foie gras et ses toasts</b> salade, foie gras sur toasts chauds	14.50

## Le coin du boucher

	Prix € TTC
Andouillette de Troyes à la graine de moutarde	13.50
Onglet de boeuf 200g au Bleu d'Auvergne	14.90
Bavette d'Aloyau véritable 220g sauce à l'échalote	14.90
Pavé de rumsteck 220g sauce au poivre	15.50
Noix d'Entrecôte du boucher 300g sauce Roquefort	18.50
L'assiette carnivore	16.90
Bavette, Rumsteck, Onglet de boeuf et son beurre persillé	

## Nos Burgers

Le Classic	12.90
Pain Burger, salade, tomates, viande hachée du boucher, cheddar mayonnaise, ketchup, cornichons	
Le Chicken	11.90
Pain burger, salade, tomates, galette de poulet, cheddar mayonnaise, ketchup, cornichons	
Le Savoyard	13.90
Pain Burger, salade, tomates, viande hachée du boucher jambon de Savoie, Reblochon, moutarde, cornichons	

## Nos poissons

Pêche du jour et sa sauce	14.90
Pavé de saumon à la crème d'aneth	15.50
Filet de lieu jaune et sa sauce du jour	14.50

### Accompagnements au choix:

salade verte, frites, haricots verts, pâtes, légumes du jour, riz ou pommes sautées

## Les incontournables

	Prix € TTC
Parmentier maison et sa salade verte	12.50
Poulet rôti, frites, salade verte	12.50
Confit de canard et ses pommes de terre sautées sarladaises	14.90
Cassolette auvergnate lentilles cuisinées maison, saucisses de Morteaux, saucisson à l'ail, lard	15.50

## Les Pâtes

Spaghettis à la bolognaise maison	12.90
Tagliatelles à la carbonara	14.50
Tagliatelles aux trois fromages	14.50
Gratiné de penne aux émincés de poulet	13.50
Gratiné de penne au saumon fumé	14.90
Gratiné de penne au Reblochon et jambon de Savoie	14.50



# Nos desserts

	Prix € TTC
Fromage blanc au sucre ou au coulis de fruits rouges	5.90
Crème renversée maison à la vanille, caramel ou café	6.90
Crème brûlée maison	6.90
Mousse au chocolat maison	6.90
Ile flottante sur sa crème anglaise	6.90
Pâtisserie du jour Maison	6.90
Fondant au chocolat et sa glace vanille, crème anglaise	7.90
Café gourmand et ses desserts Maison	7.90
Assiette aux quatre fromages Camembert, Emmental, Roquefort, Chèvre Salade, tomates, beurre	7.90
Nougat glacé et son coulis de framboise maison	7.50

## Nos glaces

	Prix € TTC
<b>Coupe de glace deux boules au choix</b> (boule suppl. +2€)	5.90
<b>Coupe Jacques</b> 2 boules vanille, cocktail de fruits, crème sucré	7.50
<b>Dame blanche</b> 3 boules vanille, nappage goût chocolat, crème sucrée	6.90
<b>Poire Belle Hélène</b> 2 boules vanille, poire au sirop, nappage goût chocolat, crème sucrée	7.50
<b>Pêche Melba</b> 2 boules vanille, coulis de fruits rouges, pêche au sirop, crème sucrée	7.50
<b>Banana Split</b> 3 boules vanille, fraise et chocolat, nappage goût chocolat, banane crème sucrée	7.50
<b>Chocolat Liégeois</b> 3 boules chocolat, nappage goût chocolat, crème sucrée	6.90
<b>Coupe Colonel</b> 3 boules sorbet de citron arrosées à la Vodka	7.50
<b>Coupe Guadeloupéenne</b> 3 boules de rhum raisin, banane, rhum, crème sucrée	7.50
<b>Coupe Marina</b> 3 boules vanille, fraise, passion, cocktail de fruits, coulis fruits rouges crème sucrée	8.50
<b>Assiette de sorbets gourmands</b> 4 boules de glaces et sorbets, coulis de fruits rouges, crème sucrée	9.50

## Menu du capitaine

entrée+plat+dessert à 14€90

entrée+plat ou plat+dessert à 13€50

---

Suggestion du chef: selon marché frais du jour

### Entrées au choix

6 escargots de bourgogne en persillade (+50cts)

Salade de crottin de Chavignol chaud aux lardons sur toast

Salade de lentilles au lard et oeuf poché

Potage maison

Quiche du jour

Terrine de saumon sauce crème

entrée du jour

### Plats au choix

Bavette d'Aloyau à l'échalote, frites, salade verte (+50cts)

Suprêmes de poulet à la normande

Andouillette de Troyes à la moutarde à l'ancienne, purée maison

Saucisse de Morteaux, lentilles

Poisson du jour

Plat du jour

1 garniture au choix: frites, haricots verts, salade verte, riz, spaghettis et légumes du jour (suppl. garniture +1€)

### Dessert au choix

fromage blanc au sucre ou au coulis de fruits rouges

Mousse au chocolat

Crème brûlée saveur à la cannelle (+50cts)

Crème renversée au caramel, vanille ou café

Salade de fruits frais

Ile flottante et sa crème anglaise

Pâtisserie du jour (+50cts)

2 boules de glace ou sorbet au choix

SERVI UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI MIDI, HORS BOISSONS