

NOTRE CARTE

Désormais, profitez de notre carte de restauration le soir également, du jeudi au samedi !

MENU DU JOUR Le midi en semaine

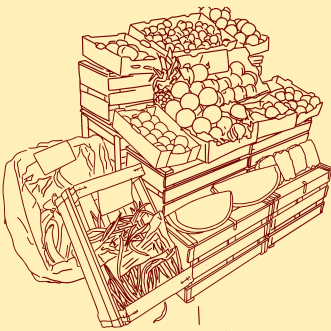
Menu à 23,90 €

(entrée + plat + dessert)

Menu à 21,90 €

(entrée + plat *ou* plat + dessert)

Plat seul à 16,90 €



Entrée

Poireau vinaigrette

Plat

Tartiflette maison au reblochon de Savoie, salade verte

Dessert

Mousse de marrons

La Carte des Entrées

Gratinée à l'oignon	10 €
Œuf en meurette	10 €
Terrine maison (porc/veau/estragon) ①	10 €
Pâté en croute maison (canard, poulet, porc, veau, foie gras) ①	16 €

La Carte des Plats

Parmentier d'agneau maison ②, salade verte	24 €
Selle d'agneau ②, cocos de Paimpol à la sauce tomate	24 €
Saucisson lyonnais, sauce vin rouge ①, frites maison	24 €
Onglet de bœuf ①, sauce vin rouge ou st-marcellin , frites	24 €
A PARTAGER : Gigot d'agneau de 7 heures ②	8 pers. 190 €

Fromage & Dessert

Saint-marcellin entier	8 €
Saint-marcellin demi	4 €
Tartelette à la praline	8 €

Origine des viandes : ① France ② U.E.

Menu Saint-Valentin

SAMEDI 14/02 - SOIR

59 € / personne

Sur place ou à emporter

Mise en bouche : Terrine de foie gras maison

Entrée : Saint-Jacques au Noilly-Prat ambré

Plat : Filet de boeuf Wellington, gratin dauphinois

Fromage : Saint Félicien double crème

Dessert : Tartelette à la praline