

Les entrées..

Burratina, tomates anciennes et Basilic frais 8 €
Avocat et Rillette de Thon montés à l'emporte pièce 10,50 €
Les 2 œufs mayonnaise et jambon Serrano 7,50 €
La planche du Charcutier 10 €
Bruschetta au Chèvre frais et julienne de Serrano 9 €
Tartare de Saumon frais 12,50 €
Rosace de Melon et jambon cru, réduction Balsamique 9 €
Petit carpaccio de Boeuf, copeaux de Parmesan et Basilic 10,50 €

Les grandes salades

- Au chèvre et lardons, œuf mayonnaise jeunes pousses, sucrose et tomates 17€
- Notre Caesar, avec du poulet frit, œuf mayonnaise, croûtons, copeaux de Parmesan, tomates cerises, jeunes pousses et sucrose 18 €
- Au saumon fumé, sur une bruschetta au fromage frais, légumes croquants émincés, jeunes pousses, tomates cocktail, sucrose 19 €

La grande assiette estivale : 22 €

Carpaccio de Boeuf copeaux de Parmesan, Melon, Burratina et tomates anciennes, frites

Les plats chauds..

Poulet Fermier label rouge, rôti au thym, frites 18 €
Filet de bar grillé sur peau à la plancha, huile vierge, écrasé de pommes de terre 24 €
Onglet de Boeuf au poivre , frites 18 €
Notre Burger de Boeuf, fromage avec une sauce à nous, frites 18,50 €
Brochette de Queue de Filet de Boeuf, sauce au Roquefort, frites 22 €
Noix d'Entrecôte de Boeuf , 300 gr minimum, béarnaise, frites 26 €
Tartare de Boeuf, préparé par le Chef, frites 20 €
Tartare de Saumon frais, frites 22 €
Grand Carpaccio de Boeuf, copeaux de Parmesan, Basilic, frites 20 €
Minute de Saumon, snacké à la plancha, gratin de courgettes au Parmesan 22 €
Magret de Canard, sauce poivre, écrasé de pommes de terre 24 €
Cotelettes d'Agneau à la Plancha, fleur de Thym, Béarnaise, Purée 25 €
Rigatoni, aux gambas snackées à la plancha, sauce à l'italienne 22 €
Rigatoni crème de Parmesan et jambon Serrano 18 €

Assiette de fromages d'appellation 10 €

Sainte-Maure, Camembert au lait cru, Maroilles et Reblochon

Les desserts..

Moelleux au chocolat juste cuit, crème anglaise et glace vanille 8,50 €
Tarte Tatin gourmande à l'ancienne, glace caramel beurre salé 8,50 €
Notre Tarte au citron meringuée sur Palet Breton, montée à l'emporte pièce 8,50 €
Crème brûlée à la vanille et aux framboises, cassonade 9 €
Brioche au pain perdu, caramel beurre salé, glace vanille 8,50 €
le café gourmand (assortiment de 4 mini desserts avec un expresso) 8,90 €

Formule du midi...

(de 11h à 15h, du lundi au samedi, hors jours fériés)

Plat du jour	13,50 €
Entrée du menu (à choisir ci-dessous)+ plat du jour	18,90 €
– Burratina, tomates anciennes, basilic	
– assiette de charcuteries	
– œufs mayonnaise	
Plat du jour + Mini café gourmand	18,90 €
Entrée du menu + Plat du jour + Mini café gourmand	23,80 €

Menu enfant : 12,50 €

(steack haché frites + glace 2 boules)

Les crêpes...

Crêpe au sucre	5,20 €
Crêpe confiture (fraise ou abricot)	5,60 €
Crêpe au chocolat chaud	6,60 €
Crêpe au Nutella	7,20 €
Crêpe banane, chocolat chaud	7,90 €
Crêpe banane, chocolat chaud, glace vanille, Chantilly	8,90 €

Les coupes glacées... 8,90 €

- Trilogie rouge (glace yaourt, sorbet framboise et fraise, coulis fruits rouges, crème fouettée)
- Banana Split (banane, glace vanille, fraise et chocolat, coulis chocolat, Chantilly)
- Dâme Blanche (glace vanille, chocolat chaud, crème fouettée)

Les parfums...

les sorbets : citron, citron vert, fraise, framboise, passion, abricot

les glaces : vanille, chocolat blanc, chocolat noir, caramel beurre salé, café, pistache, yaourt, nutty

Coupe 2 boules : 5 € Coupe 3 boules 7 €