

ENTRÉES

Cappuccino de potimarron	8€
Verrine de chèvre frais, figues fraîches de Sollies, noix, magret de canard fumé	9€
Rolls de saumon fumé à la crème de wasabi et sésame grillé, oeufs de saumon, sauce soja	9€
Foie gras à la châtaigne, pain brioché	12€
Bruschetta au brie de Meaux fondant, lard fumé grillé et compotée d'oignons	9€

VIANDES*

Bavette d'aloiau sélection du boucher	18€
Carbonnade flamande de bœuf	17€
Bacon cheese burger, steak, cheddar, bacon, oignons, salade, tomates	17€
Bacon cheese burger XXL, double steak, cheddar, bacon, oignons, salade, tomates	21€
Fricassée de sot l'y laisse de poulet et sa crème de Monbazillac	19€
Magret de canard (180 gr) aux figues de Sollies rôties	17€

POISSONS* & VÉGÉTARIEN

Filet de flétan grillé en émulsion d'huile d'olive, tomates confites	22€
Mi-cuit de saumon en croûte d'herbes à la sauce teriyaki	21€
Cari de crevettes, lait de coco, noix de cajou, riz thaï	17€
Chili sin carne, riz thaï, guacamole	17€

*une garniture au choix : riz thaï, légumes gourmands, frites ou risotto d'épeautre (garniture supplémentaire +4€)

SALADES

César poulet pesto, romaine, copeaux de parmesan, œuf poché, tomates, croûtons	18€
Briarde, cromesquis de brie, lardons, œuf poché, tomates, salade	19€

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de comté ou brie de Meaux, salade	7€
Mille-feuilles gavotte caramel et vanille Bourbon	8€
Crème brûlée aux écorces d'orange	9€
Duo de mousse au chocolat, blanc et noir	8€
Tartelette aux poires à la crème d'amande, quenelle de crème fraîche	8€
Tiramisu banane, zestes de citron vert	8€

NOS GOURMANDS

Café gourmand, mignardises et café	9€
Champagne gourmand, mignardises et coupe de champagne	13€

NOS FORMULES MIDI
DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FÉRIÉS

Plat du jour	16€
Entrée + plat ou plat + dessert	21€
Entrée + plat + dessert	24€

ENTRÉE AU CHOIX

Cappuccino de potimarron

Rolls de saumon fumé à la crème de wasabi et sésame grillé, sauce soja

Bruschetta au brie fondant, lard fumé grillé et compotée d'oignons

PLAT AU CHOIX*

Bavette d'Aloyau sélection du boucher

Carbonnade flamande de bœuf

Filet de flétan grillé en émulsion d'huile d'olive, tomates confites

Cari de crevettes, lait de coco, noix de cajou et riz thaï

Plat du jour

DESSERT AU CHOIX

Crème brûlée aux écorces d'orange

Duo de mousse au chocolat, blanc et noir

Tartelette aux poires à la crème d'amande

Tiramisu banane, zestes de citron vert

***une garniture au choix : riz thaï, légumes gourmands, frites ou risotto d'épeautre (garniture supplémentaire +4€)**

MENU ENFANT JUSQU'À 11 ANS

9€

PLAT AU CHOIX

Steak haché ou pizza

DESSERT AU CHOIX

Petit pot de crème glacée

BOISSON AU CHOIX

Jus d'orange, sirop à l'eau ou diabolo