



Menu joie de vivre 14.50€

Plat du jour + 1 café

Voir serveur

Valable uniquement pour le déjeuner du lundi au vendredi

(Sauf jours fériés et les samedis)

Menu Enfant 12,50€

Steak haché d'origine Française et Frite

Ou

Hamburger

(Galette de pomme de terre, cheddar steak haché d'origine Française) et frite

2 Boules de glace au choix (vanille, barba papa ou chocolat noir)

Et

1 jus de fruits

Les Grandes Salades :

Grande salade de saumon fumé, pain nordique et crème ciboulette 18.50€ (Possibilité de mettre dans le menu olivier avec un supplément de +2€)

Grand carpaccio de Bœuf français de race charolaise, parmesan, huile citronnée, basilic, ail et pommes frites 17.50€

Grande salade de chèvre chaud et jambon de serrano 17.50€

Grande salade de camembert au miel rôti au four et jambon de serrano 17.50€

Les Viandes :

Merlan de bœuf grillé à la plancha « d'origine Irlande », pommes de terre sautées sauce au choix (Poivre ou roquefort) 24.00€

Steak haché de bœuf français race charolaise et pommes frites sauce au choix (poivre ou roquefort) 13.00€

Plat végétarien (tagliatelles, boulettes végétales et sauce au pesto) 17.00€

Les Burgers :

Burger végétarien, Rösti de pomme de terre et galette de lentilles, sauce au poivre 17.00€

Burger de bœuf français de race charolaise, cheddar, bacon, compotée d'oignons, pommes frites et sauce au poivre 17.00€

Burger de bœuf français de race charolaise, fromage de chèvre, bacon, pavé de poivre, compotée d'oignons, pommes frites et sauce burger 18.00€

Burger de poulet, cheddar, compotées d'oignons, pommes frites et sauce au curry 17.00€

Les Desserts :

Sorbet citron et Limoncello 8.00€

Carpaccio d'ananas rôti au miel et cannelle, sorbet poire 8.50€

Fondant au chocolat, glace chocolat blanc (12 min de cuisson) 9.50€

Café gourmand selon l'humeur du chef 9.00€

Brioche façon pain perdu, amande effilée, glace vanille et caramel au beurre salé 9.00€

Baba au rhum et chantilly 9.50€

Carpaccio d'agrumes (pamplemousse et orange) , sorbet mangue 8.50€

MENU CHEF

Valable pour le déjeuner du lundi au samedi

Et pour le dîner du mercredi au samedi

28€ € 1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 PLAT + 1 DESSERT

31 € 1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

Les Entrées

Assiette de saumon fumé, pain nordique et petit pot de crème à la ciboulette

Gambas flambées au whisky « Black tiger » et son caviar d'aubergine

6 escargots de Bourgogne en persillade

Flan de chèvre et courgette sauce pesto

Les Plats

Merlan de bœuf grillé à la plancha « d'origine Irlande », pommes de terre sautées sauce au choix (Poivre ou roquefort)

Risotto aux gambas « Black Tiger » flambé au whisky

Burger de bœuf français de race charolaise, fromage de chèvre, bacon, pavé de poivre, compotée d'oignons, pommes frites et sauce burger

Pavé de thon albacore, ratatouille, sauce pesto

Moules au choix (roquefort ou à l'antillaise)

Les Desserts

Fondant au chocolat, glace chocolat blanc (12 min de cuisson)

Baba au rhum et chantilly

Café gourmand selon l'humeur du chef

Assiette de fromage (Brie, chèvre et tomme) et salade verte

Carpaccio d'agrumes (pamplemousse et orange) et sorbet mangue

Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la commande



Menetou – Salon

Domaine de Loye, 2017

35€

17€

Cépage : 100% Pinot Noir

Age des Vignes : 20 Ans

Nature du Sol : Argilo Calcaire

Rendement : 50 Hl/Ha

Surface en production : 4 Ha

Vinification : Vendange triée puis égrappée. Macération 2 à 3 semaines avec remontage 2 à 3 fois par jour. Fermentation thermorégulée et fermentation malolactique. Elevage en cuve pour garder les arômes de fruits.

Degré alcoolique : 12,5° / 13°

Acidité totale : 3g/l à 4g/l

Sucres résiduels : 1 à 1,5g/l

Dégustation :

- Couleur : Rubis plein

- Nez : Arômes assez intenses de fruits rouges bien mûrs

- Bouche : Vin bien équilibré. Tannins discrets. Arômes évoquant la myrtille, long en bouche.