

Menu Joie de Vivre 11.90€

1 plat du jour et 1 eau minérale (50 cl)

Valable pour le déjeuner du lundi au samedi

De 12h00 à 14h15 sauf jours fériés et 31 Décembre

Jeudi 23 Mai 2019

Hampe de bœuf d'origine allemande à la plancha,

Pommes de terre au four, crème ciboulette et
sauce au poivre

menu
enfant

Repas valable jusqu'à l'âge de 12 ans

Plat et Dessert, jus de fruits (25cl)

Burger enfant ou steak haché enfant

Dessert du jour ou palette de glace

12.00 €



VIANDES

Tartare de bœuf français de race charolaise au basilic et vinaigre balsamique, crumble de parmesan salade et pommes frites	16€
Burger de bœuf français de race charolaise fromage de chèvre, compotée d'oignon et lard	16€
Cheeseburger de bœuf français de race charolaise, compotée d'oignon et lard	14€
Entrecôte de bœuf d'origine française, pommes grenailles et sauce au roquefort	22 €
Steak haché d'origine Française de race charolaise à la plancha, sauce poivre ou roquefort et frites	12€

FROMAGES

Assiette de fromages et salade de jeunes pousses	7€
Fromage frais battu aux herbes ou coulis de fruits rouges	6 €

DESSERTS

Nougat glacé et coulis de fruits exotiques	7 €
Café ou thé gourmand selon l'humeur du chef	8,50 €
Coulant au caramel et sorbet poire	7 €
Feuilleté de fraise et crème chantilly	7€
Aumônière aux pommes caramélisées et glace au chocolat blanc	7.50€
Moelleux au chocolat « Végane » (sans gluten)	8€
Banana split, glace vanille, fraise, chocolat, chantilly et sauce chocolat chaud	9€
Sorbet citron arrosé au Limoncello	7€

*Si vous présentez une intolérance ou allergie à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande
Toutes nos Viandes bovines sont en provenance de France*

MENUS L'OLIVIER

15€ 1 ENTRÉE + 1 PLAT **OU** 1 PLAT + 1 DESSERT

21€ 1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

18 € 1 PLAT + 1 VERRE DE VIN

Valable du lundi au samedi midi et lundi au jeudi soir

Non valable vendredi et samedi soir

ENTRÉES

Salade de crottin de Chavignol et jambon Serrano

Moules gratinées en persillade

Salade de gésiers et œuf poché

Salade de guacamole et grosses crevettes roses

PLATS

Salade au choix à la carte

Tartare de bœuf français de race charolaise au basilic et vinaigre balsamique,
crumble de parmesan salade et pommes frites

Moules marinières à la crème fraîche et pommes frites

Dos de cabillaud cuit parfumé au citron confit sur lit de poireaux à la crème et sauce vierge *(Supp +4€)*

Steak haché d'origine française de race charolaise à la plancha, frites sauce poivre ou roquefort

**Hampe de bœuf d'origine allemande à la plancha, pommes de terre au four,
crème ciboulette et sauce au poivre**

DESSERTS

Café ou the gourmand selon l'humeur du chef *(Supp +2€)*

Moelleux à la banane et glace au chocolat blanc

Fromage frais battu aux herbes ou au coulis de fruits rouges

Sorbet citron arrosé au Limoncello

Coupe de fraises au sucre et crème chantilly

Tarte fine aux pommes et glace vanille

MENUS CHEF

23€ 1 ENTRÉE + 1 PLAT **OU** 1 PLAT + 1 DESSERT

26€ 1 ENTRÉE + 1 PLAT + 1 DESSERT

Valable du lundi au samedi midi et soir

ENTRÉES

Foie gras de canard au vin de Sauternes mi cuit, chutney de fruits exotiques *(Supp +4€)*

Grosses asperges blanches française et gambas à la plancha, vinaigrette au crustacé et roquette

Carpaccio d'espadon mariné aux agrumes, roquette et pousses de moutarde

Royal de chair de tourteaux, sauce au beurre blanc et salade de jeunes pousses

PLATS

Tartare de bœuf français de race charolaise au basilic et vinaigre balsamique,
crumble de parmesan salade et pommes frites

Burger de bœuf français de race charolaise fromage de chèvre, compotée d'oignons et lards croustillant

Entrecôte de bœuf d'origine française, pommes grenailles et sauce roquefort

Moules marinières à la crème ou sauce roquefort et pommes frites

Dos de cabillaud cuit parfumé au citron confit sur lit de poireaux à la crème et sauce vierge

Risotto aux asperges blanches française, grosses gambas à la plancha et pistou de roquette *(Supp +4€)*

DESSERTS

Carpaccio d'ananas rôtie au miel et glace cassis

Coulant au caramel et sorbet poire

Feuilleté de fraise et crème chantilly

Assiette de fromages et salade de jeunes pousses

Moelleux au chocolat « Végane » sans gluten

Banana split, (glace vanille, fraise, chocolat, chantilly et sauce chocolat chaud)

Prix nets en euros, taxes et service compris. Nous informons notre aimable clientèle que la maison n'accepte pas les chèques.