

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

Choix à découvrir tous les jours sur l'ardoise du jour

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 à raclette, 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 €
Raclette artisanale (minimum pour 2 personnes) <small>(Jambon de Serrano, jambon blanc, coppa, bacon, rosette)</small>	23.50€/ Personne
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€
Crumble de pomme, banane, raisin et glace vanille	7.50€
Moelleux au chocolat « Végane » (sans gluten)	8.00€

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 Franc

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

Assiette de charcuterie et ses condiments

Salade de guacamole et crevettes

PLATS

Salade au choix à la carte

Moules marinières à la crème fraîche et pommes frites

Steak haché d'origine française de race charolaise, frites et sauce poivre ou roquefort

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

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

Lasagne de bœuf et salade de jeunes pousses

DESSERTS

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

Crumble de pomme, banane, raisin et glace vanille

Fromage frais battu aux herbes ou au coulis de fruits rouges

Coupe de fraise au sucre et chantilly

Sorbet citron arrosé au Limoncello

Coupe glacée à la banane, glace chocolat blanc et chantilly

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

Carpaccio d'espadon mariné aux agrumes et salade de jeunes pousses

Gambas « Black Tiger » à la plancha, grosses asperges blanches et vinaigrette aux crustacés *(Supp+4€)*

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

Salade de guacamole et tartare de betterave

PLATS

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

Burger de bœuf français de race charolaise fromage à raclette, 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

Raclette artisanale pour deux personnes minimum *(Jambon Serrano, jambon blanc, coppa, bacon, rosette) (Supp +4€)*

Gambas «black tiger» à la plancha et risotto aux asperges blanches *(Supp +4€)*

DESSERTS

Grosse profiterole, glace vanille et sauce chocolat chaud

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.