

PLANCHES ET TAPAS

■ Planche mixte (charcuteries et fromages)	25 €
<i>Platter of assorted cured meats and different cheese</i>	
■ Crousti' gourmande	12 pièces : 12 €
Mozzarella sticks, bouchées de camembert, onion rings.	24 pièces : 22 €
Sauce au choix : Ketchup, mayonnaise ou sauce barbecue	
■ 8 Accras de Morue	8 €

ENTRÉES

■ Oeufs en meurette	11 €
<i>Oeufs pochés, lardons, champignons de Paris, sauce au vin rouge, croûtons ail & persil</i>	
■ Velouté du moment	8 €
<i>Torsade feuilletée aux graines de sésame Maison</i>	
■ Aumônière de chèvre chaud, miel	12 €
<i>Accompagné de jambon de pays et de salade verte</i>	
■ Carpaccio de bœuf	13 €
<i>Pesto, parmesan et huile d'olive citronnée</i>	

PLATS

■ Crevettes sautées	18 €
<i>À l'huile de sésame, sauce soja sucrée - salée, échalotes, poivrons, carottes, nouilles chinoises & graines de sésame</i>	
■ Suprême de pintade	22 €
<i>Sauce au vin rouge, pommes de terre grenaille sautées</i>	

ACCOMPAGNEMENTS

■ Frites	4.50 €
<i>Sauce au choix : Ketchup, mayonnaise ou sauce barbecue</i>	
■ Salade verte	4 €

Nous sommes fiers de collaborer avec des partenaires locaux et passionnés : BOBOSSE pour la charcuterie, Le Domaine des Poncéty et la fromagerie RICHARD (Pont-de-vaux) pour le fromage, La boucherie La Bressanne pour la viande.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Aussi la loi nous impose de ne pas servir d'alcool aux personnes âgées de moins de 18 ans, même accompagnées d'un majeur.

Alcohol abuse is dangerous for your health, it is prohibited to serve alcohol to minors (under 18) even accompanied by an adult.

CÔTÉ SUCRÉ

»	■ Salade de fruits	6 €
»	■ Cœur fondant au chocolat, crème anglaise	8 €
»	■ Assiette de 6 macarons	9 €
»	■ Panna cotta, coulis de fruits rouges	8 €
»	■ Brioche perdue, pommes caramélisées	10 €
»	■ Profiteroles, chantilly, glace vanille et sauce chocolat	8 €

LES GLACES

Voir carte des glaces

LES COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES 12 €

Coupe after eight

Glace menthe-chocolat, Get 27

Colonel

Sorbet citron basilic, vodka

Absolut

Coupe colada

Sorbet ananas, glace coco,

Rhum Havana especial

Menu enfant 15 €

Verre de jus de fruits

Alain Milliat

Pomme ou fraise (20 cl)



Steak haché et pâte

ou

Nuggets de poulet et frites

Sauce au choix : Ketchup ou
Mayonnaise

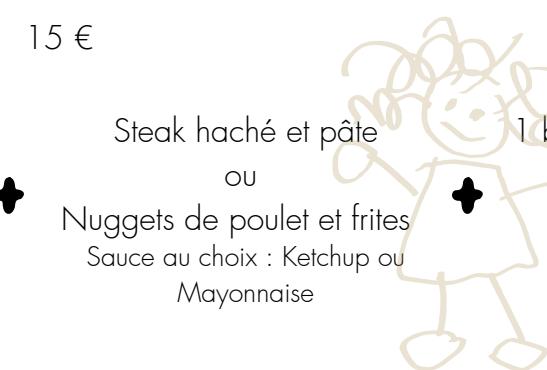
1 boule de glace artisanale

"Glaces des Alpes"

ou

Mousse au chocolat

Jusqu'à 12 ans



Menu Saint-Valentin

COCKTAIL

London Lover

MISE EN BOUCHE

Finger de foie gras sur son biscuit salé, billes de poire
Verrine de tomates séchées, mascarpone, œufs de lump

ENTRÉE

Dôme de saumon, cœur fromage frais,
émulsion betterave, toast brioché

PLAT

Magret de canard, sauce Mon Chéri,
écrasé de pomme de terre

DESSERT

Macaron à la framboise, crème vanille

CAFÉ

Shot aphrodisiaque



60€ prix TTC, service compris