

À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Houmous de lentillons de Champagne VINAIGRE DE REIMS, CRAKERS DE GRAINES	12€
Planche de charcuterie du moment	18€
Planche mixte charcuterie & fromages du moment	24€

ENTRÉES

Croque-monsieur COMTÉ, JAMBON, TOMATE, SALADE	10€
Saumon gravlax CITRON VERT, BEURRE DEMI-SEL, PAIN TOASTÉ	9€
Oeuf mayonnaise POIREAU CONFIT EN VIGNAIGRETTE, ZESTE CITRON	9€

SALADES

Salade César Cardini POULET, PARMESAN, ANCHOIS, OEUFS	21€
Salade de chèvre chaud BRUSCHETTA ET JAMBON BLANC AUX HERBES	21€
Salade poké-bowl POULET OU SAUMON	18€

BURGERS MAISON

Pain de la Cuvée des Pains à Ludes

Le Région STEAK HACHÉ, OIGNONS CARAMÉLISÉS AU MIEL DE CHAMPAGNE, FRITES ET SAUCE CHAOURCE	21€
La Farm VOLAILLE LABEL ROUGE PANÉE, SAUCE CHIMICHURRI, OEUF AU PLAT, FRITES	21€
Le Végé STEAK DE LENTILLONS DE CHAMPAGNE, SAUCE YAOURT ÉPICÉE, FRITES ET SALADE	19€

VIANDES

Boeuf confit PALERON DE BOEUF FRANÇAIS CUIT 16H, CAROTTE FONDANTE	25€
Côte de veau CUISSON BASSE TEMPÉRATURE	38€
Suprême de volaille	22€

POISSONS

Lieu jaune au tandoori ÉMULSION CRÉMEUSE	24€
Thon mi-cuit au teriyaki PICKLES ET SAUCE TERIYAKI	24€
<u>Garnitures au choix :</u> FRITES FRAICHES OU POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	

PLAT SIGNATURE

Risotto Crémeux au parmesan CUISINÉ DANS LA MEULE, JAMBON DE PARME	25€
---	-----

FROMAGES

Assiette de trois fromages CHAOURCE, LANGRES, CHÈVRE FRAIS	9€
---	----

DESSERTS

Café très gourmand	10€
Moelleux au chocolat à la noix de coco	9€
Tarte Tatin revisitée	9€
Sablé amande aux fraises 🍓	9€

FORMULE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI

HORS JOUR FÉRIÉ ET HORS WEEK-END

Entrée + Plat ou Plat + dessert - 21 €

Entrée + Plat + Dessert - 26 €

MENU LES PETITS FARM'IER - 12 €

BOISSON + PLAT + DESSERT

Sirop à l'eau

CITRON, FRAISE, GRENADINE OU PÊCHE

Croque-monsieur artisanal

SALADE VERTE

ou

Steak haché

FRITES FRAICHES

OU POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

Moelleux au chocolat à la vanille



TO SHARE FOR THE APERITIF

Champagne Lentil Hummus REIMS VINEGAR, SEED CRACKERS	12€
Selection of Charcuterie	18€
Selection of Charcuterie & Cheeses	24€

STARTERS

Croque-monsieur COMTÉ CHEESE, HAM, TOMATO, SALAD	10€
Gravlax Salmon LIME, SALTED BUTTER, TOASTED BREAD	9€
Egg Mayonnaise CONFIT LEEK WITH VINAIGRETTE, LEMON ZEST	9€

MAIN COURSES

SALADS

Cardini Caesar Salad CHICKEN, PARMESAN, ANCHOVIES, EGGS	21€
Warm Goat's Cheese Salad BRUSCHETTA AND HERB-INFUSED COOKED HAM	21€
Poké Bowl CHICKEN OR SALMON	18€

HOMEMADE BURGERS

Buns from La Cuvée des Pains bakery in Ludes

Le Région BEEF PATTY, ONIONS CARAMELISED WITH CHAMPAGNE HONEY, FRIES AND CHAOURCE CHEESE SAUCE	21€
La Farm BREADED LABEL ROUGE CHICKEN, CHIMICHURRI SAUCE, FRIED EGG AND FRIES	21€
Le Végé CHAMPAGNE LENTIL PATTY, SPICY YOGHURT SAUCE, FRIES AND SALAD	19€

MEAT

Slow-Cooked Beef FRENCH BEEF CHUCK SLOW-COOKED FOR 16 HOURS, TENDER CARROT	25€
Veal Chop SLOW-COOKED AT LOW TEMPERATURE	38€
Chicken Supreme	22€

FISH

Tandoori Pollock CREAMY EMULSION	24€
Teriyaki Seared Tuna PICKLES AND TERIYAKI SAUCE	24€

Choice of side:

FRESH-CUT FRIES
OR SEASONAL SAUTÉED VEGETABLES

SIGNATURE DISH

Creamy Parmesan Risotto PREPARED IN A PARMESAN WHEEL, PARMA HAM	25€
--	-----

CHEESES

Selection of Three Cheeses CHAOURCE, LANGRES, FRESH GOAT'S CHEESE	9€
--	----

DESSERTS

Gourmet Coffee	10€
Chocolate & Coconut Fondant	9€
Our Take on Tarte Tatin	9€
Almond Shortbread with Strawberries 🍓	9€

LUNCH FORMULA FROM MONDAY TO FRIDAY

EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS AND WEEKENDS

Starter + Main Course / Main Course + Dessert - €21

Starter + Main Course + Dessert - €26

LITTLE FARMER MENU - €12

DRINK + MAIN COURSE + DESSERT

Water Syrup

LEMON, STRAWBERRY, GRENADINE OR PEACH

Artisan Croque-Monsieur

GREEN SALAD

or

Ground Beef Steak

FRESH-CUT FRIES
OR SEASONAL SAUTÉED VEGETABLES

Chocolate Lava Cake with Coconut

🍓 PRESENCE OF PEANUTS

MEATS OF FRENCH AND EU ORIGIN - ALLERGEN INFORMATION AVAILABLE UPON REQUEST - PRICES IN EUROS, INCLUDING VAT AND SERVICE