

ENTRÉES

- Œufs mayonnaise maison - **2,70**
- Œufs mayonnaise au confit d'oignons & pickles de graines de moutarde - **3,90**
- Pâté de campagne maison - **5,90**
- Velouté poireau & pomme de terre, croûtons à l'ail - **4,50**
- Salade de pommes de terre grenailles façon piémontaise - **4,90**
- Gravlax de saumon maison, sauce vierge au fruit de la passion - **8,90**
- Os à moelle rôti & ses toasts, sel de Guérande - **8,80**
- Assiette de saucisson à l'ail artisanal 'Prince de Paris' - **5,50**
- Escargots, beurre persillé (les 6) - **7,50** (les 12) - **13,50**

PLATS

- Salade de chèvre chaud, vinaigrette aux noix & pommes de terre grenailles - **10,50**
- Saucisse de 'La Ferme des Prés', purée maison & jus de viande - **10,90**
- Tartare de saumon & frites maison - **15,90**
- Croziflette végétarienne aux champignons - **13,50**
- Cuisse de poulet rôtie, pommes de terre grenailles & jus de viande truffé - **13,50**
- Portobello farci au cochon, purée maison & sauce moutarde - **13,90**
- Parmentier de carotte au confit de Boeuf 'Or Rouge' - **15,90**
- Pièce de bœuf Aubrac grillée, frites & sauce tartare - **17,90**

À côté - **2,50**

Frites maison - Purée maison - Salade

FROMAGES

- Chèvre affiné - **3,50** Comté - **2,80**
- Tomme de Brebis - **3,50**
- (Portions de 50g de fromage)

DESSERTS MAISON

- Le Véritable Colonel (Sorbet citron & Vodka) - **3,90**
- Brioche perdue, coulis caramel & chantilly à la vanille - **5,90**
- Crofiterole, glace vanille maison & sauce chocolat - **5,90**
- Ile Flottante maison - **3,90**
- Crème Brûlée et praliné amande/noisette - **3,90**
- Crème au chocolat façon liégeois - **3,90**
- Crumble aux pommes & glace vanille - **5,90**
- Café gourmand - **8,50**
- Boule de glace/sorbet - **2,50** 2 boules - **4,50** 3 boules - **6,00**
- (Demandez les saveurs disponibles à l'équipe)
- Supplément** : chantilly, sauce chocolat, coulis caramel - **0,80**