

Menu

(31€ LE MIDI)

ENTRÉE

SALADE CHICKEN

OU

VELOUTE DE LEGUMES

OU

ASSIETTE DE SAUMON FUME PAR NOS SOINS

PLAT

DARNE DE MERLU, CREME D'AIOLI, POMMES DE TERRE VAPEUR

OU

SAUTE D'AGNEAU, AU CURRY ET RIZ SAUVAGE

OU

BUTTERNUT EN DEUX FACON :

(en papillote et velouté, éclats de noisette du piémont et émulsion
au café)

DESSERT

ASSIETTE DE FROMAGE

(Assortiment de fromage locaux)

OU

CRUMBLE AUX POMMES

OU

TRIO AU CHOCOLAT

Snack

CROQUE MONSIEUR OU CROQUE MADAME	13€
BURGER DU CHEF	17€
SALADE DE CHÈVRE CHAUD (croustillant de chèvre, pignon grillé et miel)	14€
SALADE CHICKEN (blanc de poulet mariné au thym citron et huile d'olive)	16€
ENTRECÔTE GRILLÉE	23€
CALAMAR A LA PLANCHA	17€
OMELETTE (champignons/fines herbes/jambon/fromage ou nature)	13€

MENU ENFANT :
½ PORTION, ½ TARIF
A FALGOS LES ENFANTS MANGENT COMME LES GRANDS

ACCOMPAGNEMENT : NOS VIANDES, CALAMAR ET OMELETTES SONT ACCOMPAGNES DE
SALADE ET FRITES

Carte du soir

ENTRÉE

FOIE GRAS MI-CUIT, CONFITURE D'OIGNON ROUGE	15€
TATAKI DE THON (marinade d'huile de sésame torréfié, sauce soja et citronnelle)	13.50€
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE (légumes bio de Pascal Barthel du « Le Pas du Loup »)	12€

PLAT

RÔTI D'AGNEAU, CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, AU THYM ET ROMARIN	25€
BUTTERNUT EN DEUX FAÇON : (en papillote et velouté, éclats de noisette du piémont et émulsion au café)	17€
FILET DE DAURADE HUILE VIERGE AUX HERBES	23€

DESSERT

TARTE AUX AGRUMES MERINGUÉE	9€
ASSIETTE DE FROMAGE (assortiment de fromage locaux)	11€
MI-CUIT AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE	9€