

## *Nos entrées*

*Tartine de fromage frais, truite fumée, agrumes et coulis de roquette*

*Salade de lentilles et œufs mollets frits*

*Foie gras de canard maison, marmelade pommes fruits (+2.50€)*

*Bruschetta champignons- chèvre, crumble de chorizo*

## *Nos plats*

*Filet de poisson poché, bouillon crémeux aux aromates et légumes de saison*

*Duo de cabillaud et de morue, purée de pommes de terre à l'huile d'olive*

*Blanquette de veau, rizotto d'orzo*

*Onglet de bœuf au poivre, écrasé de pomme de terre aux champignons*

*Cuisse de canard confite, mousseline de choux fleur aux noix*

## *Nos desserts*

*Café ou Thé gourmand (+2.50€)*

*Coupe façon chocolat liégeois*

*Tartelette amandine-poire et nutellas*

*Brioche poêlée façon pain perdu, caramel au beurre salé et glace à la vanille*

*\*Tous nos plats sont faits MAISON*

*Entrée + plat : 25€50*

*Plat + dessert : 24€00*

*Entrée + plat + dessert : 31€00*

*Assiette de fromages : 4€50*



9€ (jusqu'à 10 ans)

*Aiguillettes de poulet à la crème*

*Steak VBF*

*Poisson meunière*

*Frites ou pâtes*

\*\*\*\*\*

*Glace ou fromage blanc*

*Un verre de jus d'orange ou coca*

