



*Vous transmettre notre amour de la nature et en faire votre plaisir.
Saveurs du terroir à votre table*

Les Salades Gourmandes

Poke bowl marin

17.90

Saumon, quinoa blond, mangue, fèves, avocat, sésame cachettes, tomates cerise, Julienne de carottes et sauce soja citron vert

L'italienne

Burrata, tomates, olives, noisettes, comme une ratatouille d'été et roquette

petite part 14.90 grande 16.90

Ravine de chèvre aux parfums de garigue

17.90

*Savoureuse farce de chèvre doux aux herbes, enveloppée d'un croquant
D'aubergine et courgette marinées, sauce vierge, tapenade d'olives, salade mêlée,
Julienne de carottes et poivrons marinés*

La César (façon Be)

*Sur un lit de salade mêlée, tomate cerise, julienne de carottes,
julienne betterave Chioggia poulet pane au kornfleks, œuf dur, pépites de croûtons,
Mozzarella fumée et copeaux de grana padano,*

petite part 14.90- grande 18.90

Les incontournables

Gratin de morue façon portugais

21.90

*d'effilochée de morue dessalée, pommes de terre allumettes, crevettes et sauce béchamel le tout gratiné
Accompagné salade mêlée*

Pâtes Tendres et gourmandes

Gnocchis façon tartiflette

16.90

Gratiné de gnocchis, Lardons, oignons, crème et reblochon

Tortelli Mozzarella pesto

18,90

Lasagnes à la bolognaise

16,90

*Lasagnes, viande de bœuf, oignons, carottes, coulis de tomates,
emmental râpé le tout gratiné et servi avec salade mêlée*

Besoin d'évasion...

Nos délices de la mer

Cocotte de moules Marinière, frites et salade

18,90

Ballotine de sandre aux écrevisses, bisque de crustacés, pommes vapeur et légumes de saison

24,90

Envie d'une pause fraîcheur...

Grand Carpaccio de Bœuf à l'italienne (150gr)

19.90

*Mozzarella, tomates séchées l'huile d'olive, basilic, capres, roquette, copeaux de padano et sa verrine de sorbet citron basilic
Accompagné de frites à l'ancienne et salade mêlée*

Carpaccio de Bœuf à l'italienne (100gr)

14.90

*Mozzarella, tomates séchées l'huile d'olive, basilic, capres, roquette copeaux de padano et sa verrine de sorbet citron basilic
Accompagné de salade mêlée*

PRIX NET EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

ALLERGIES : Tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

La liste des 14 allergènes qui peuvent être présents dans nos plats est disponible sur demande.

L'origine de nos viandes (naissance, élevage, abattage et découpage n° d'identification) est disponible sur demande.

Tous nos plats sont préparés et cuisinés sur place par nos chefs (sauf les lasagnes).



Les Viandes

Retour aux sources...

| | |
|--|--------------|
| Pièce de bœuf grillé Black Angus, façon belle époque (300g environ) | 26.90 |
| <i>Accompagné de frites l'ancienne et tian de légumes sauce béarnaise, beurre maître d'hôtel ou poivre</i> | |
| Wok de bœuf au sésame, nouilles chinoises sauce soja | 22.90 |
| Joux de porc à la catalane, oignons confits, disque de polente rôtie et carottes confites | 20.90 |
| Cocotte de poulet façon tex Mex sauce barbecue, riz blanc haricots rouge | 20.90 |

Les assiettes végétariennes

Couscous végétarien 15,90

Nos Burgers

Le savoyard galettes de pommes de terre, steak haché du boucher, tranche de lard grillée, reblochon, fondu, Oignons confits, tomate et Salade, **18.90n**

Fermier burger Pain burger aux céréales, escalope de poulet panée aux corn flakes, tomate, salade, abondance fondu, Oignons confits et frites à l'ancienne

18.90

Traditionnel burger Pain burger aux céréales, steak haché du boucher, tomate, salade, cheddar frites l'ancienne

17.90

Les variations sur les tartares haché au couteau

Tartare de saumon à l'avocat et Févettes **20.90**

*Saumon, brunoise de tomates, échalotes et févettes, avocat, huile d'olive, roquette et citron
Accompagné de pommes frites à l'ancienne, salade mêlée et toasts*

Tartare de bœuf au couteau (180grs) (Préparé par vos soins)
*(Jaune d'œuf, oignons, cornichons, persil, câpres, sauce cocktail)
Accompagné de frites l'ancienne, salade mêlée et toasts*

21.90

Tartare de bœuf à l'italienne (180grs)

*(Jaune d'œuf, oignons, basilic, tomates séchées, cornichons, capres copeaux de grana padano
Accompagné de pommes frites à l'ancienne, salade mêlée et toasts*

Les enfants à table

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)

10.90

*Steak haché du Boucher (150g) ou aiguillettes de poulet panée aux corn flakes avec frites,
1 boule de glace et une boisson au choix*

Découvrez nos formules du jour du lundi au vendredi

Plat du jour du marché **14,80**

Plat du jour du marché + Verre de vin **18,90**

Plat du jour du marché + Dessert **21,90**

Bonne dégustation
Ouvert du lundi au samedi de 7h à 20h ferme le dimanche et jours fériés
Service restauration non-stop de 12h à 19h avec une carte réduite

Faite le plein de vitamines avec notre formule petit-déjeuner de 7h à 11h

9,90

1 boisson chaude + jus de fruits pressé + viennoiserie ou tartine beurre et confitures

*Pour vos apéritifs en famille, seul ou entre amis à partir de 18h
(une assiette apéritif à partager vous est offerte)*