

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

<u>ENTRÉES</u>		LES GRIGNOTAGES À
ŒUF POCHÉ	7,00€	<u>L'APERITIF DU SOIR</u> PLANCHE DE CHARCUTERIE ITALIENNE 12,00€
salade d'haricots verts en vinaigrette à la truffe		Coppa, Bresaola et jambon de Parme,
CARPACCIO DE TOMATES À L'ANCIENNE	8,00€	croustilles de pain et tradition tranchée
pêche, framboise, vinaigrette à la menthe	-	PLANCHE DE FROMAGES 12,00€ Gratte-paille, Livarot, crottin de Chavignol
TATAKI DE THON	11,00€	PLANCHE VÉGÉ 10,00€
salade asiatique au wakamé		assortiment de préparations végétariennes
MI-CUIT DE FOIE GRAS	12,00€	<u>LE BURGER</u>
chutney de fraise et rhubarbe, brioche toastée		BURGER CLASSIQUE 15,00€ steak haché (180 gr), cheddar,
briocrie toustee		oignons rouges, tomates, salade et bacon
PLATS		- accompagné de frites maison et salade
SUPRÊME DE PINTADE RÔTI	16,00€	LA PIÈCE DU BOUCHER
asperges et sauce à l'ail	10,000	RUMSTEAK (200 gr) 16,00€ frites maison et salade - sauce béarnaise
DOS DE CABILLAUD,	16,00€	ou sauce au poivre
RISOTTO À L'ENCRE DE SEICHE	10,000	LA PASTA DU CHEF
et sa vinaigrette au citron confit		LA PASTA DU CHEF 12,00€
PAVÉ DE SAUMON	16,00€	LA PETITE SALADE
duo de fenouil et sauce chorizo		LA PETITE SALADE DU CHEF 9,00€
FILET DE CANARD	17,00€	élaborée à partir de produits de saison et en fonction de l'approvisionnement
pommes de terre confites dans la graisse d'oie, sauce au Porto et au foie gras		auprès de nos fournisseurs
PIÈCE DE VEAU CUITE EN BASSE	18,00€	LA SALADE REPAS
TEMPÉRATURE		LA GRANDE SALADE DE CHÈVRE CHAUD 12,00€ au miel et au lard
façon « Tigre qui pleure »		
DESSERTS		LE FROMAGE BRIE DE MELUN 7.00€
		BRIE DE MELUN 7,00€ salade de jeunes pousses et confiture
NAGE DE FRAISES AU FROMAGE BLANC orgeat et balsamique	7,00€	de figue
	7.500	MENU ENFANT (- de 8 ans) 10,00€
TARTELETTE CHOCO-CARAMEL	7,50€	fish and chips ou steak à cheval accompagnement au choix : pâtes, frites ou légumes
PARFAIT GLACÉ	8,00€	glace deux boules
façon Irish Coffee		DDUNCU
ÎLE DU TOTEM	8,00€	BRUNCH TOUS LES DIMANGUES
blanc en neige, soupe de fraise au basilic		TOUS LES DIMANCHES
CAFÉ COUDAGAND	7 500	FORMULE BRUNCH: 26€ POUR LES ENFANTS (-12 ANS): 13€
CAFÉ GOURMAND OU THÉ GOURMAND	7,50€ 8,50€	2 SERVICES : 11H30 & 13H30
sélection du chef	-,	A VOLONTÉ