

# Carte de saison

## **La grande salade paysanne à notre façon 16.50 €**

Mesclun, lardons fumés grillés, œuf fermier poché, pommes grenailles, croûtons aillés, oignons rouges, graines de lin et sarrazin grillé

## **La grande salade Cesare 16.50 €**

Mesclun, tomate d'antan, œuf dur, parmesan, filet de volaille, oignons frits, sarrazin grillé et graines de lin

## **Une grande salade et son dessert au choix 19.90 € (sauf le café des gourmands)**

## **LES PLATS**

### **Le steak tartare de bœuf charolais au couteau 17.80 €**

Pommes de terre du jour et son mesclun

### **Le tataki de bœuf Irlandais mariné au gingembre et sésame 15.90 €**

Pommes de terre du jour et son mesclun.

### **Le Burger de bœuf charolais frais à la plancha au chèvre affiné 16.80 €**

Chiffonnade de jeunes pousses, tomate, bacon et pommes de terre du jour.

### **Le couscous aux trois viandes à notre façon 18.50 €**

Boulettes de bœuf, merguez grillées et jambonnette de volaille, légumes frais

## **FORMULE À 25.50 €**

**UNE ENTRÉE, UN PLAT CHAUD GARNI, UN FROMAGE OU UN DESSERT**

## **FORMULE À 18.50 €**

**UNE ENTRÉE ET SON PLAT CHAUD GARNI OU UN PLAT CHAUD GARNI ET SON DESSERT**

### **Nos entrées**

Le dos de truite de l'Aube en chiffonnade fumée par nos soins - Crème citronnée

--

Le jambon persillé Dijonnais moutarde au cassis et chutney d'oignons

--

La tarte tiède salée selon Anaïs

--

La tomate grappe rôtie au fromage de chèvre frais

### **Nos plats garnis**

Les joues de porc fondantes façon forestière

La pièce bouchère grillée du jour, sauce au choix

--

La timbale d'encornets à la provençale, riz parfumé

--

La brochette de magret de canard rôtie, à l'orange

-

Les rognons de veau minute à la moutarde

--

Le tataki de bœuf Irlandais mariné au gingembre, sésame grillé et citron vert (sup 1.90 €)

# Carte de saison

## UN FROMAGE OU UNE GOURMANDISE !

**La quenelle de chèvre frais au miel et noix ou Le fromage blanc de campagne à la crème épaisse**

Ou

**Le moelleux au chocolat cœur fondant et sa glace vanille Bourbon**

**Ou**

**La tarte Tatin caramélisée glace nougat ou crème épaisse**

Ou

**La coupe glacée aux griottes de Fougerolles et chantilly**

Ou

**Le pot de crème au café façon liégeois**

Ou

**Le café Des Grands Gourmands (sup 2.90 € dans les formules)**

**Une entrée seule : 7.90 €**

**Un plat seul : 14.50 €**

**Un fromage ou un dessert seul 7.90 €**

**Un café des Grands Gourmands : 8.80 €**

**Supplément de légumes : 2.50 €**

Tarif TTC, hors boisson. 03/2026 - Certains plats peuvent contenir des allergènes Demandez la liste