

MENU

ENTRÉES

OEUF MAYO x MIMOLETTE (V) 5€ Oeufs durs, mayonnaise maison, copeaux de Mimolette	GOUGÈRES x COMTÉ (V) 7€ Gougères au Comté 12 mois, Brillat-Savarin aux herbes
SALADE HARICOTS VERTS x CAUSSENARD (V) 8€ Haricots verts, crème crue, estragon, sarrasin, copeaux de Causсенard	CROMESQUIS JALAPEÑO x VIEUX GOUDA (V) 8€ Cromesquis piment jalapeño - Vieux Gouda, crème de poivron
ST MARCELLIN RÔTI (V) 9€ St Marcellin, oignons confits, noix, miel	PETITE SALADE (V) 4€ Mesclun et tagliatelles de légumes

(V) : végétarien

SALADES

SALADE HALLOUMI (V) 17€ Halloumi rôti, boulgour, concombres, tomates cerises, olives, zaatar, menthe
SALADE BURRATA FUMÉE (V) 18€ Burrata fumée, aubergines, petit épeautre, tomates cerises, roquette
SALADE ABONDANCE 18€ Abondance, Noix de jambon fumée, grenailles à l'ail, oeuf, mesclun

PLATS

PLAT DU JOUR 14€ Au déjeuner, du lundi au vendredi, demandez-nous la recette du jour !	FORMULES DÉJEUNER (lun-ven / 12h-15h) Entrée + PJ ou PJ + Dessert = 18€ Entrée + PJ + Dessert = 23€
MÉGA FONDANT x COMTÉ 16€ Coquillettes, jambon blanc fermier, beaucoup de Comté 12 mois 1€ ^{10g} Moliterno truffes (le top 40 ou 50g)	PATATE DOUCE x CHÈVRE FRAIS (V) 16€ Patate douce rôtie, purée de patate douce, mousse au chèvre frais et Charolais, cacahuètes, coriandre
CHICKEN BURGER x BRIE 18€ Potato bun, poulet frit, chou, ketchup, moutarde, Brie. Frites, mesclun	SAUCISSE x ST NECTAIRE 19€ Saucisse, écrasé de pommes de terre à la truffe, crème de St Nectaire
ST-FÉLICIEN x ASPERGES (V) 22€ St Félicien rôti au four, asperges vertes, grenailles à l'ail (15" de cuisson)	CLUB DES 5 FROMAGES (V) 22€ 5 fromages très fondants, grenailles (15" de cuisson)

Origine des viandes = France

DESSERTS

GLACES-SORBETS ARTISANAUX 6€ 2 boules - demandez nous les parfums, chantilly maison	MOELLEUX AU CHOCOLAT 8€ Glace crème de lait, crème anglaise
PROFITEROLE AU CAMEL 8€ Chou, glace au yaourt, caramel au beurre salé, chantilly maison	CHEESECAKE FRAISE 9€ Cheesecake au Brillat-Savarin, coulis de fraises, fraises fraîches

MENU ENFANT - 14€ (jusqu'à 14 ans) Petit Méga Fondant + Petit Dessert (à la carte) + Sirop (1 verre)

FROMAGES

FOURME D'AMBERT

Vache - Puy-de-Dôme
GAEC des Croix de Chazelle

6€

COULOMMIERS

Vache - Meuse
Dongé

7€

TOME DES BAUGES

Vache - Savoie
Famille Pavy

7€

TALEGGIO

Vache - Italie
Altipascoli

7€

COMTÉ 18 MOIS

Vache - Jura
Charles Arnaud

8€

OSSAU IRATY BÉARNAIS

Brebis - Pyr. Atlantiques
Les Saloirs de Louis

9€

BETHMALE*

Chèvre - Ariège
Fromagerie Jean Faup

9€

SELLES SUR CHER

Chèvre - Loir-et-Cher
Fromagerie Moreau

10€

TOMME DU BERRY TRUFFÉE

Vache - Cher
Fromagers du Cher

10€

PLATEAU Choisissez 5 fromages, on vous en offre 1 surprise -  2 pers.

MAXI PLATEAU Choisissez 9 fromages, on vous en offre 2 surprises -  4 pers.

*Lait pasteurisé

PLANCHE MIXTE - 39€

3 FROMAGES Bethmale, Ossau Iraty et Coulommiers

3 CHARCUTERIES Jambon blanc, Noix de jambon fumée et Schiacciata piccante
Crudités, noix, confits d'oignons, cornichons, beurre

 *Conseillé pour 2 pers.*

CHARCUTERIES

RILLETTES

Porc - Mayenne
Les Gorronnaises

6€

SCHIACCIATA PICCANTE

Porc - Italie - Levoni

7€

JAMBON BLANC

Porc - Rhône
Bobosse

8€

NOIX JAMBON FUMÉE

Porc - Haute-Savoie
Mont Charvin

9€

BRESAOLA

Boeuf - Italie
Levoni

11€

SAUCISSE SÈCHE

Porc - Aveyron
Montagne Aveyron

11€

PETITE SALADE ^(V) Mesclun et tagliatelles de légumes - 4€

CHEESE GRILL

29€
/personne

FROMAGES À GRILLER

Charolais pané aux herbes de Provence,
Halloumi, Mozzarella, Scamorza,
Tomme de brebis, ...

LÉGUMES D'ÉTÉ À GRILLER

Aubergines, courgettes, oignons nouveaux,
poivrons, tomates cerises, ...

FRITES & SAUCES

Fromage frais aux herbes, sauce cocktail

ET AVEC CECI...

VIANDES À GRILLER

Saucisse au couteau - 8€

Poulet mariné ail - paprika - 8€

BOISSON OFFICIELLE : LE ROSÉ !

La Bouteille - 32€ / Le Magnum - 59€

Provence, IGP Var - Cuvée Augustine

Château d'Astros 2024 (bio)



Pour 2 pers. minimum, sur réservation uniquement, pour toute la table