



Menu du soir du moment

Le plat	18 €
2 plats : le plat + entrée ou fromages ou dessert	23 €
3 plats : entrée + plat + fromages ou dessert	27 €
4 plats : entrée + plat + fromages + dessert	30 €

Entrées au choix

Entrée du moment

Charcuterie maison du moment

Déclinaison de fumaisons fumées maison
(saumon et viandes fumés par nos soins)

Plats au choix

Suprême de pintade farcie aux champignons et accompagnement

Cassiolette de légumes gratinés et riz noir

Burger du Chef (Steak haché, lard fumé, fromage) et accompagnement (-2€)

Veggie burger (Fromage, salade et galette de légumes et pommes de terre fumées) et accompagnement (-2€)

Pièce du boucher "Boeuf éthique" et accompagnement (+1€)

Grande salade au choix (-4€)

Fromages

Assiette de 3 fromages

Desserts au choix

Tiramisu aux fruits

Entremets aux trois chocolats

Salade de fruits frais, glace vanille et chantilly

Coupe de 3 boules de glace et chantilly

Coupes glacées avec alcool (suppl. 2€)

Vous êtes allergiques? Dites-le nous, on s'occupe du reste !

Tous nos plats sont "fait-maison" à partir de produits frais
(hors frites et glaces)

Nos plats sont à déguster sur place ou à emporter !

Nos viandes et saumons sont fumés maison

Viandes bovines d'origine française



Assiette de frites 6€

Coupes glacées avec alcool : 7.5 €

La Jack Daniel's

Glace vanille, noix de pécan caramélisées, Jack Daniel's, chantilly et amandes effilées

La mentholée

Glace menthe-chocolat, liqueur de menthe et chantilly

L'ambrée

Glace rhum-raisin, rhum ambré, chantilly, raisins marinés au rhum et amandes effilées

La givrée

Glace citron, vodka et chantilly

Menu enfant 12 €

Jusqu'à 12 ans

Steack haché, frites et salade
ou nuggets maison, frites et salade
ou plats des "grands" en petit format

et 2 boules de glace au choix et chantilly

Vous êtes allergiques? Dites-le nous, on s'occupe du reste !