

Accras de légumes herbes fraîches, paprika
fumé & sauce tomate maison 6€

Assiette de friture de petits poissons de mer 6€

8 oignons rings, sauce poivron/menthe 5€

4 grosses crevettes panées 8,20€

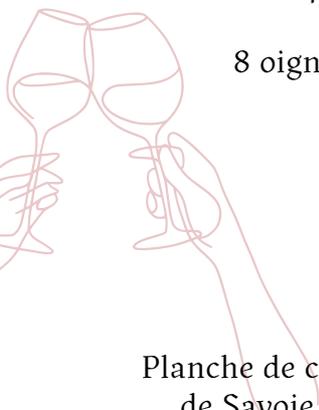
6 bouchées au camembert frit 6€

Assiette de frites 5€

Planche de charcuterie à partager : saucisson
de Savoie nature, jambon ibérique, chorizo
ibérique, fromages de saison & pickles 18€

Planche pour 1 personne 10€

Assiette de bulots, mayonnaise maison, pour deux
(selon arrivage) 10€



PLAT DU JOUR, 18€

Du mardi au vendredi, les midis
(Possibilité de le passer en formule)



MENU (-14 ans)

1 plat + 1 glace + 1 sirop à l'eau, 12€



- | | |
|---|-----|
| Plat végétarien
caviar d'aubergine et compotée de tomates à la
faisselle, pois chiche et haricots rouges, blanc
d'oeuf cuit, amandes torréfiées, coriandre &
cerfeuil | 16€ |
| Tataki de boeuf façon laotienne, citronnelle,
sauce soja, herbes fraîches, concombre &
graines de sésame + assiette de frites | 18€ |
| Entrecôte à la planche (260gr), sauce béarnaise
& frites | 24€ |
| Andouillette de Jargeau, sauce moutarde &
frites | 12€ |
| Bavette d'Aloyau, échalotes confites &
gratin Dauphinois | 18€ |

A LA CARTE OU EN FORMULE

ENTREE + PLAT, 25€

PLAT + FROMAGE OU DESSERT, 25€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT, 30€

Entrées, 10€

(peuvent être servies en plat, 15€)

Gaspacho de tomates & melon, tapenade d'olives
noires, fèves et fêta

Céleri rémoulade, lieu jaune mariné au lait de
coco & citron, glace concombre au fumé
de lieu jaune

Asperges blanches, tomates confites, copeaux de
parmesan, croûtons aux herbes, sauce au xérès et
herbes fraîches

Plats, 18€

Bavette d'Aloyau poêlée, échalotes confites
& gratin Dauphinois

Pavé de saumon à la plancha, fenouil et courgettes
snackés, émulsion crémée de graines de
fenouil & mélisse

Mignon de porc basse température, mousseline
d'artichauts, pommes Grenaille, jus au thym &
romarin



Carte du marché

Fromages, 8€

Assortiment de fromages de saison



Desserts, 8€

Moelleux au chocolat, crème
anglaise & boule vanille
(à commander en début de repas)

Gaufre, salade de fraises & menthe,
glace au yaourth

Riz au lait, coulis d'orange, oranges confites,
amandes, noisettes & pistaches torréfiées

Capuccino de mangue, pulpe de framboises,
émulsion au sirop d'érable

Café gourmand, 7,80€

*(mignardises selon desserts du moment, possibilité de
l'intégrer dans les formules)*

Thé gourmand, 10€

(mignardises selon desserts du moment)

