

Menu « Auberge »

14,80€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 12,80€

Plat 9,80€

Entrées

Assiette de Buffet d'entrées

Quiche selon l'Humeur de la Patronne

Salade de Chèvre et Miel



Plats

Brandade de Morue au Chorizo

Pièce de Bœuf Grillée, Sauce Béarnaise

Cuisse de Poule au Blanc

Plat du jour



Desserts

Trio de Fromages et Salade

Petit Pot de Semoule et Raisins Secs

Gâteau aux Pommes façon Grand-Mère

Brownies au Chocolat et sa Crème Anglaise

Glaces ou Sorbets Artisanaux (3 boules)

Servi du Lundi au Vendredi

Hors Vendredi soir, Week-end et Jours Fériés

Menu « Voyageurs »

24€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert 21€

Accords Mets & Vins : 12,00€ les 3 Verres de 12 CL

Entrées

Ravioles de Champignons, Sauce Poulette

Cocotte d'œufs Pochés à la Crème de Foie Gras

Cheesecake aux Tomates Confites et Chèvre Frais



Plats

Suprême de Poulet à la Forestière

Onolet d'Angus à l'Echalote Confite

Risotto de Crevettes aux Piquillos

« Coup de Cœur du Chef »



Assiette de Fromages (+ 3,00 €)



Desserts

Financier au Thé Vert « Matcha » et Chocolat Blanc

Tarte Citron et Noix de Coco

Charlotte aux Fruits Rouges

Servi tous les jours

Formule Express

13,80€

Servi Uniquement le Midi du Lundi au Vendredi hors Jours Fériés

Plat du Jour



Café Douceur



Boissons

au choix

Verre de Vin « Au pichet » 12 CL

ou Bière Pression « Pelforth » 25 CL

ou Jus de Fruit ou Coca ou Diabolo 20 CL

ou ½ Bouteille d'Eau plate ou pétillante

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

« Coup de Cœur du Chef »

16,50 €

Camembert Rôti et sa Cochonaille

Frites, Salade