

# LA FORMULE DU JOUR

**E**

Bruschetta à la tomate  
séchée, burratina,  
roquette & pesto

**P**

Tajine de bœuf aux  
olives, pois chiches,  
courgettes & semoule

**D**

Fromage frais au coulis  
de prune & granola

**MARDI**  
**21.01.2025**

**P = 16.90 €**

**E+P = 19.90 €**

**P+D = 19.90 €**

**E+P+D = 22.90 €**

# OU LA CARTE

**MIDI**

## ENTREES

ORIGINES VIANDES & POISSONS :

saumon U.E. | truite fumée ESP | thon JAPON | lard et  
lardons U.E. | saucisson Naples ITA | bœuf FRA | jambon  
cru FRA | jambon cuit FRA | porc FRA | œufs FRA

Œufs BIO | poules élevées en plein air

**Œuf cocotte aux lardons & emmental** 8 min 8 €

**Œuf cocotte aux cèpes** 8 min 8 €

**Œuf cocotte au chorizo doux** 8 min 8 €

**Œuf cocotte au parmesan** 8 min 8 €

**Burratina & légumes grillés à l'huile** + pesto 8.50€

**Terrine maison** & pickles d'oignon rouge 9 €

**Tartare de saumon** & salade 9 €

**Truite fumée** & salade 10 €

**Saint Marcellin rôti au romarin** & salade 8 min 10 €

Entrée de la formule du jour 8 €

## A PARTAGER

**Saucisson de Naples** & pickles

**Burrata** farcie au pesto & éclats de noisette

15 €

19.50 €

**FAIT MAISON**

## VIANDES

**Tartare de bœuf au couteau à l'italienne** 19 €

salade & pommes de terre rôties

- contient parmesan et câpres -

**Jarret de porc confit** 21 €

jus au romarin | salade & pommes de terre rôties

**Pluma de porc, cuisson basse température,  
sauce yaourt/ciboulette/échalotte** 22 €

salade & pommes de terre rôties 15 min

## FROMAGE

**Reblochon rôti au romarin** 18 €

salade & pommes de terre rôties 10 min

## POISSONS

**Tataki de thon** 18 €

sur lit de tagliatelles de courgette crues, carottes, salade, sésame  
vinaigrette thaïe

**Tartare de saumon** 19 €

salade & pommes de terre rôties

**Filet de bar en croûte d'herbe, gingembre,  
sauce beurre blanc au citron vert** 23 €

salade & pommes de terre rôties 13 min

## VEGETARIENS

**Salade italienne** 15 €

salade verte, burratina, tomates confites & pesto

**Curry de lentilles corail, pois chiches,  
choux fleur, poivrons, oignons rouges  
& lait de coco** 17 €

**Risotto aux cèpes** & copeaux de parmesan 17 €

**PLATS**

## DESSERTS

**Assortiment de fromages** 11 €

**Faisselle** coulis de fruits OU persil & fleur de sel 7 €

**Panna cotta** coulis de fruits OU de caramel beurre salé 8 €

**Cœur coulant au chocolat** 8 €

coulis de fruits OU de caramel beurre salé

**Tiramisu** 8 €

**Ananas rôti** mascarpone & éclats de biscuit 8 €

**Gourmands** 9.50 | 11 | 16.50 €

café | thé OU tisane | Champagne

Dessert de la formule du jour 7.50 €

**Profiteroles façon Madeleine** 9 €

glace vanille, chocolat chaud, Madeleines, chantilly

**Glaces OU Sorbets** 2€ | boule

**Café OU Chocolat liégeois** 9 €

**Coupe glacée Limoncello** 9 €

sorbet citron & Limoncello

**Coupe glacée Bounty** glace coco, glace

chocolat, chocolat chaud, noix de coco râpée, chantilly

**Coupe glacée Baileys** 9 €

glace caramel beurre salé, Baileys & chantilly

**Colonel** 9 €

sorbet citron & vodka