

L'ARDOISE DU JOUR *du lundi au vendredi, midi et soir*

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour : 22€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 19€

Plat du jour : 15€

LES ALTERNATIVES

Un des plats du jour ne vous tente pas ? Nous vous proposons des alternatives :

Entrée : **Salade de Chèvre chaud**

Plat : **Pièce du Boucher**

Dessert : **Café Gourmand**

FORMULE EXPRESS *Samedis et Dimanches*

Salade de chèvre chaud ou Pièce du Boucher

+

Café ou Thé Gourmand

19€

MENU ENFANT (-12 ans) *Tous les jours, midi et soir*

Plats :

Steak haché, poisson pané, poulet pané ou sauce bolognaise

Accompagnements :

Haricots verts, frites, pâtes ou riz pilaf

Desserts :

Gaufre au sucre ou 1 boule de glace ou salade de fruits

11€50

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 33€
ENTRÉE + PLAT ou PLAT + DESSERT 29€

LA CARTE

🌱 Plats disponibles
en version végétarienne

Les Entrées

Prix hors formule

Millefeuille de betteraves au chèvre 🌱	10€
<i>Betterave, fromage de chèvre frais, pomme Granny, vinaigrette au miel et aux épices</i>	
L'Œuf parfait	10€
<i>Servi avec une mousseline de panais, ail grillé et chips de panais</i>	
Filet de rouget aux agrumes	12€
<i>Servi avec une compotée de fenouil</i>	
Cake au Munster	10€
<i>Servi avec une crème de bacon</i>	

Les Plats

Prix hors formule

Filet de bar en croûte d'herbes 🌱	22€
<i>Servi avec un riz pilaf acidulé et une mousseline de butternut à l'huile de noisettes</i>	
Ballotine de volaille farcie aux champignons et au comté 🌱	20€
<i>Servie avec un gratin de patates douces et de betteraves et une sauce forestière</i>	
Paleron de bœuf braisé	22€
<i>Servi avec une poêlée de légumes printaniers et une sauce au miel et aux épices</i>	
Burger Savoyard 🌱	20€
<i>Galettes de pommes de terre, steak haché de bœuf, bacon, sauce reblochon, compotée d'oignons</i>	
Andouillette de Troyes ^{AAAAA}	20€
<i>Frites, salade, sauce au choix* (20 minutes de cuisson)</i>	

*sauces au choix : poivre, reblochon, mayonnaise à l'estragon

Garniture supplémentaire : 3€

Sauce supplémentaire : 1€

Les Desserts

Prix hors formule

Assiette de 3 fromages <i>Au choix : reblochon, camembert, comté, crottin de chèvre</i>	9€
Mi-cuit façon Forêt Noire	9€
Entremets aux amandes, servi avec un tartare de litchis	9€
Crème brûlée façon tiramisu	9€
Cheesecake à la vanille et à la crème de marrons	9€
Café ou thé gourmand – Champagne gourmand (supp 8 €)	9€
Coupe 3 boules	9€
<i>Crèmes glacées : café, chocolat noir, vanille, menthe-chocolat, caramel beurre-salé, pistache, rhum-raisin, noix de coco</i>	
<i>Sorbets : citron vert, fruits de la passion, cassis, fraise, framboise, pomme verte, poire, mangue</i>	