

NOS FORMULES

FORMULE CARTE

Sauf vendredi soir et samedi soir

Entrée + Plat ou

Plat + Dessert 19,90 €*

Entrée + Plat + Dessert 24,90 €*

FORMULE ARDOISE

Au déjeuner du lundi au vendredi

Entrée et Dessert 5,50 €

Plat 12,50 €

Entrée + Plat ou

Plat + Dessert 15,90 €

Entrée + Plat + Dessert 17,90 €



7,50 €

Adapté au -12 ans

Steack haché, frites maison

Glace 2 boules & Chantilly

Boisson au choix :
**sirop, diabololo,
jus de pomme, ananas ou orange**

Chers clients,
toute notre cuisine est faite maison.
Cependant, désireux de ne servir que
des produits de la plus grande fraîcheur,
nous vous prions
de bien vouloir nous excuser si certains
d'entre eux venaient à manquer.

* Hors suppléments éventuels, carte
snacking et carte colonel - Prix TTC
service compris.



LA CARTE « FAIT MAISON »

MARS 2018

LES ENTRÉES : 7,00 €

Terrine de campagne

100 % maison

Carpaccio de bœuf

Vinaigrette balsamique, roquette, parmesan

Camembert rôti au Chorizo

Camembert AOC chaud et fondant, chorizo. Servi avec un mesclun de salade

Tartare de saumon

Aux fruits de la passion

Bruschetta Corse

Aubergine, fromage de brebis, confiture de figues, roquette Corse

Salade de Chèvre Chaud

Au miel

LES PLATS : 15,00 €

Burger Iberico

Salade, oignons rouges, steak, sauce chorizo, frites maison

Filet de Bar

Crème de fenouil au safran, écrasé de pommes de terre

Entrecôte sauce béarnaise

(suppl. + 2,50 €)

220 g. min. Race bovine selon arrivage. Frites maison à volonté. D'autres sauces en fonction de l'humeur du Chef

Tartare de boeuf préparé

Frites maison

Confit de canard

Sauce miel moutarde, pommes grenailles

Salade de Chèvre Chaud

(version plat)

Au miel

Bruschetta Corse

(version plat)

Assiette Vegan

Légumes de saison

Le Chef vous propose, en fonction de son marché, ses légumes du moment,
en remplacement de votre garniture (sans supplément).

Envie d'une seconde garniture ? N'hésitez pas à vous faire plaisir en choisissant parmi
l'ensemble des propositions de la carte. (suppl. +2,50€).

LES DESSERTS : 7,00 €

Assiette de l'affineur

150 gr de fromages AOC, salade verte, miel, noix

Café ou déca gourmand

(thé ou infusion gourmande : suppl. + 1,25 €)

Crème de citron, rocher coco, mi-cuit

Crème de citron Yuzu

Meringue italienne

Tarte Tatin

Caramel au beurre salé

Salade de fruits

pomme, poire, banane

Mousse au chocolat maison

Mi cuit au chocolat

Crème anglaise, chantilly maison

Glace 3 boules, chantilly maison

À choisir parmi nos glaces et sorbets artisanaux
(pistache, fraise, chocolat noir suisse, vanille Bourbon de Madagascar, mangue, citron jaune de Sicile)