

Carte de restaurant et suggestions de saison

Nos entrées froides et chaudes

🌀 Le duo de saumon fumé et mousse de saumon rose	14,00 €
🌀 Le potage du jour	4,00 €
🌀 Le toast aux champignons	13,50 €
🌀 Le foie gras de canard, confitures et toasts	16,00 €
🌀 La terrine de marcassin en croûte, confitures et toasts	13,00 €

Nos plats de poissons, pâtes, et viandes

🌀 La brochette de scampis grillés, sauce gribiche -riz	18,00 €
🌀 Le dos de cabillaud, sauce aux petits légumes	21,00 €
🌀 Les pâtes à la bolognaise (classique ou végétarienne)	14,00 €
🌀 Le hamburger de boeuf - Beurre Maître d'Hôtel	14,00 €
🌀 L'entrecôte de bœuf grillée -Beurre Maître d'Hôtel	19,50 €
🌀 Les noisettes de biche sauce grand veneur et sa suite	23,00€
🌀 Sauce du jour	3,50 €

(plat accompagné d'1 légume du jour et de pommes de terre du jour ou frites)

Nos douceurs

🌀 L'assiette de fromages	7,00 €
🌀 Le feuilleté aux pommes et amandes, glace vanille	8,00 €
🌀 La palette de sorbets (4 parfums)	8,00 €
🌀 La coupe Bounty (glace coco, chocolat) chocolat chaud	8,00 €
🌀 La crème brûlée à la vanille	7,50 €
🌀 La mousse au chocolat	7,50 €
🌀 La coupe brésilienne au caramel beurre salé	7,50 €

Notre menu enfant à 14,00 € (max 12 ans)

Croquette fromage /Filet de poulet, frites, compote ou pâtes bolognaise /Coupe glacée

PREVENTION ALIMENTAIRE Vous êtes allergique à un ingrédient alimentaire...
Nous vous conseillons vivement de nous le signaler.
Nous tenons à votre disposition la carte avec les indications des allergènes reconnus.

Les prix ci-dessus sont exprimés en €. Tva de 12% comprise

Le restaurant est ouvert tous les soirs du lundi au jeudi,
ainsi que les samedis midi 16 et 23 octobre, le jeudi midi 14 octobre
et d'autres dates à venir ultérieurement.

Pour les autres services, le restaurant est réservé pour nos réunions,
banquets et événements privatisés

Réservation au 067/64 71 71