

## **Formules du jour**

(Du mardi au samedi, le midi uniquement)

Hors jours fériés

- |                                     |         |
|-------------------------------------|---------|
| ❖ Plat unique                       | 10.50 € |
| ❖ Entrée et plat ou plat et dessert | 12.00 € |
| ❖ Entrée, plat et dessert           | 14.00 € |

## **Menu enfant 10.00 €**

P'tit burger maison

Ou

Pâtes à la carbonara

Ou

Fish and chips de cabillaud

Garniture au choix : frites, pâtes ou légumes du marché

\*\*\*\*\*

P'tite dame blanche

Ou

Gaufre au sucre ou au nutella

## **Menu Végétarien 25.00 €**

Crème de butternut,  
crème fraîche épaisse et croûtons dorés

Ou

Toast de crottin de chavignol,  
sur lit de salade et noisettes caramélisées

\*\*\*\*\*

Œuf cocotte aux copeaux de parmesan  
et fondue de champignons à l'échalote

\*\*\*\*\*

Coupe de glaces deux boules avec ou sans chantilly

Ou

Mousse au chocolat noir maison

Prix nets, service compris

Tableau des allergènes disponible sur demande

## **Menu « Affaire »**

Entrée et plat ou plat et dessert 20.00 €

Entrée, plat et dessert 25.00 €

Terrine maison du moment et panaché de crudités

Ou

Salade de gésiers confits,  
œufs durs et croûtons dorés

Ou

Crème de butternut,  
crème fraîche épaisse et croûtons dorés

\*\*\*\*\*

Pièce du boucher selon le marché

Ou

Râble de lapin mijoté en cocotte,  
au Cidre Brut, pâtes fraîches de la Ferme de Gélucourt

Ou

Filet de poisson du marché grillé

\*\*\*\*\*

Assortiment de fromages de Vergaville, salade verte (Supplément 3 €)

Ou

Assortiment de fromages de France affinés, salade verte (Supplément 6 €)

\*\*\*\*\*

Ile flottante maison aux pralines roses,  
crème anglaise aux gousses de vanille

Ou

Mousse au chocolat noir maison

Ou

Coupe de glace deux boules avec ou sans chantilly

## **Formules boissons**

1 verre de vin,  $\frac{1}{4}$  d'eau minérale et 1 café 7.00 €

2 verres de vin,  $\frac{1}{4}$  d'eau minérale et 1 café 9.00 €

## **Menu Gourmand**

Menu complet hors boissons :

45.00 €

Menu complet boissons comprises

60.00 €

*(Comprenant 1 apéritif, 2 verres de vin,  $\frac{1}{4}$  d'eau minérale et 1 café)*

Duo de foie gras de canard en chaud-froid:  
escalope de foie gras poêlée aux pommes rôties,  
terrines maison mi-cuit, gelée de gewurztraminer et chutney d'oignons rouges

**Peut être servi chaud ou froid uniquement**

Ou

Salade de la mer  
composée de poissons grillés selon le marché,  
sauce vierge

\*\*\*\*\*

Filet de bœuf grillé, sauce béarnaise,  
poivre vert ou bleu d'Auvergne

Ou

Magret de canard caramélisé au vinaigre de framboise

Ou

Filet d'omble chevalier grillé,  
sauce vierge aux tomates confites

\*\*\*\*\*

Assortiment de fromages de Vergaville, salade verte  
(Supplément 3 €)

Ou

Assortiment de fromages de France affinés, salade verte  
(Supplément 6 €)

\*\*\*\*\*

Assiette gourmande de nos desserts  
sélectionnés par Fanny