Apéritif Gin spritz 8 .50€

Vin du mois

AOC Costière de Nîmes V :3.90€ /BT : 22.00€

Nos suggestions du moment !

Nos Entrées

Escargots au beurre maitre d'hôtel	Les 6	8.30€	Les 12	16.60€
Salade gourmande		12.50€		18.50 €
(Tranche de Foie gras de canard, Magret de canard fumé, Saumon mariné, Crevettes ,Salade)				
Salade César poulet, croûtons ,lardons, parmesan		11.50€		17.00€
Os à la moelle gratiné au four, pain grillé		11.80€		
Bouillon aux quenelles à la moelles*		8.50€		
Pâté en croûte de gibier et champignons sauvages des bois, foie gras de canard et crudités		15.50€		19.80€

Nos Plats

Noix de St Jacques poêles servie risotto et girolles poêlées	29.00€
Moules bouchots/ frites	19.50€
Bavette black Angus sauce béarnaise, frites, légumes salade verte	32.50€
Rognons de veau sauce moutarde, spaetzle	28.50€
Jambonneau braisé à la bière, P.sautées, salade verte	21.50€
Baeckeoffe/ salade	22.50€
Pot au feu, légumes, P. sautées, os à la moelle gratiné	25.50€
Magret de canard sur un lit de choux rouge, spaetzle, sauce forestière	27.50€

Nos suggestions sucrées !

Glace maison 2.30€ cerise/banane/pomme

Glace Boule 2.30 € Coco/Yaourt/Noisette/ caramel au beurre salé

*Framboises Nature	5.70€	Framboises chantilly	6.00€
*1/2 mangue fraîche			6.00€
*Crème Brûlée à la vanille bourbon			6.60€
*Mousse au chocolat, crème Anglaise fait maison			6.80€
*Tiramisu au café			6.80€
*Baba Rhum			6.80€

TVA inclus et services /Selon stock disponible