Apéritif Gin spritz 8 .50€

Vin du mois

Beaujolais Nouveau Cuvée d'Autrefois V : 3.00€ Bt :18.00€

Vin chaud frabriqué sur place V : 3.60€

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)				
Os à la moelle gratiné au four, pain grillé		11.80€		
Bouillon aux quenelles à la moelles*		8.50€		
Salade Mâche lardons, croûtons, œuf poché		8.50€		14.50€

Nos Plats

Duo de Gambas et noix de St Jacques poêlées servie de nouilles	25.50€
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€
Magret de canard sur un lit de choux rouge, spaetzle, sauce forestière	27.50€
Poire de bœuf sauce béarnaise, frites, légumes, salade verte	27.50€
Tête de veau vinaigrette légumes cocottes, p.vapeur	22.50€
Cordon bleu de veau à la crème, légumes et frites	28.50€

Nos suggestions sucrées !

Glace maison 2.30€ cerise/banane/pomme/cassis

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€
*Fondant chocolat cœur coulant 1 boules de glace			8.20€
*Framboise chaudes servie d'une boule de glace vanille			7.80€

TVA inclus et services /Selon stock disponible