



CARTE DU MOMENT

SAISON AUTOMNE 2019

ENTRÉES

ŒUF MOLLET FRIT, CHOUX FLEUR EN 2 FAÇONS
ET CONCASSÉ DE NOISETTES TORRÉFIÉES - 8€

ARANCINI ET CRÈME AU LARD - 6€

AVOCAT GRATINÉ AU BLEU - 6€

PLATS

FILET DE BŒUF À LA PLANCHA, PRESSÉ DE POMME DE TERRE ET PLEUROTÉS
SAUCE AUX CÈPES - 19€

AILE DE RAIE À LA GRENOBLOISE (BEURRE CITRONNÉ ET CÂPRES) ET
TAGLIATELLES DE LÉGUMES - 14€

TRAVERS DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE AUX SAVEURS D'ASIE,
PATATE DOUCE ET SUCRINE - 16€

DESSERTS

LE TOUT CHOCOLAT
(STREUSEL ET MOUSSE CHOCOLAT NOIR, GLACE CHOCOLAT AU LAIT ET
GANACHE CHOCOLAT BLANC, TUILE CACAO) - 8€

IRISH COFFEE REVISITÉ
(GELÉE WHISKY, PARFAIT GLACÉ AU CAFÉ, CHANTILLY CACAO) - 7€

SUCCÈS PRALINÉ, CONFIT DE POIRES ET TUILE AUX MARRONS - 8€

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS - 7€

MENU ENFANT

SIROP A L'EAU
POULET PANÉ OU STEAK HACHÉ, FRITES
GLACE
7€
(RÉSERVÉ AU MOINS DE 12 ANS)

TAXES ET SERVICE COMPRIS