



## la Salade Repas 12 €

### **Nordique :**

**Salade verte œuf tomate saumon fumé crevettes thon**

### **Auvergnate :**

**Salade verte œuf tomate charcuterie viande froide mayonnaise**

### **Méditerranéenne :**

**salade œuf tomate mozzarella olive poivron champ jambon cru huile d'olive**

## **Nos Salades**

Salade Verte		5 €
Crudités de Saison		8 €
Salade Paysanne	fromage jambon noix	8 €
Salade Savoyarde	fromage lardons noix	8 €
Salade de Filets de Hareng	sur pommes de terre tièdes	8 €
Salade Cantarel	tomate œuf maïs cœur de palmier	8 €

<b>Salade Fermière</b>	pommes de terre rôties et lardons	<b>8 €</b>
<b>Salade au Chèvre Chaud ou au Langres Chaud</b>	petits croûtons avec fromage de chèvre ou fromage de Langres	<b>8 €</b>
<b>Salade Italienne</b>	tomate fromage jambon cru champignons	<b>8 €</b>
<b>Salade du Pêcheur</b>	tomate œuf crabe et crevettes	<b>8 €</b>
<b>Bouquet Crevettes Roses</b>	avec mayonnaise	<b>9 €</b>

## Nos Fromages

**Assortiment 5 €**

**Fromage Blanc aux herbes ou au coulis de fruits rouges 5 €**

## Nos Entrées Froides

<b>Assortiment de Charcuterie</b>		<b>9 €</b>
<b>Jambon Cru</b>		<b>9 €</b>
<b>Terrine Maison</b>		<b>9 €</b>
<b>Cocktail de Crabe</b>		<b>9 €</b>
<b>Bœuf Carpaccio</b>	fines tranches de bœuf cru aux herbes échalote cornichon huile d'olive	<b>12 €</b>
<b>Foie Gras Maison</b>		<b>14 €</b>
<b>Carpaccio de Foie Gras</b>	Sous réserve d'approvisionnement	<b>14 €</b>

# Nos Entrées Chaudes

La douzaine d'escargots	12 €
Les 6 escargots	7 €
Les 6 croûtons d'escargots	7 €
Œuf en chemise au <b>Four</b> tomate fromage girolles	6 €
Omelette Nature	7 €
Omelette aux Girolles	9 €
Omelette Paysanne jambon champignons pommes de terre	8 €

# Nos Pâtes

à la Bolognaise	8 €
à la Carbonara	8 €
au Thon	8 €

# Nos Pizzas

Marguerita	tomate fromage	9 €
Caprissiosa	tomate fromage jambon	9 €
Napolitaine	tomate fromage anchois olive	9 €
Quatre Fromages	tomate assortiment de fromages	9 €
Toscane	tomate fromage oignons lardons	9 €
Reine	tomate fromage jambon champignons	9 €

<b>Neptune</b>	tomate fromage thon beurre persillé	<b>10 €</b>
<b>Piémontaise</b>	tomate fromage viande hachée œuf champignons	<b>10 €</b>
<b>Marinara</b>	tomate fromage fruits de mer champignons	<b>10 €</b>
<b>Norvégienne</b>	tomate fromage saumon fumé crème	<b>10 €</b>
<b>Parmentière</b>	fromage crème pomme de terre lardons	<b>10 €</b>
<b>du Berger</b>	tomate fromage girolles lardons œuf	<b>10 €</b>
<b>des Bois</b>	tomate fromage escargots champignons	<b>10 €</b>

## Nos Poissons et Nos Crustacés

<b>Gambas (décortiquées) en brochette</b>	<b>20 €</b>
<b>Gambas (décortiquées) au poivre vert</b>	<b>20 €</b>
<b>Saint Jacques au poivre vert</b>	<b>20 €</b>
<b>Cuisses de Grenouilles flambées sauce crème</b>	<b>20 €</b>
<b>Truite à l'oseille</b>	<b>20 €</b>
<b>Sole Meunière</b>	<b>20 €</b>
<b>Filet de Sandre aux herbes</b>	<b>20 €</b>

# Nos Viandes

<b>Brochette de Bœuf</b>	<b>16 €</b>
<b>Entrecôte Grillée</b>	<b>16 €</b>
<b>Entrecôte au poivre vert</b>	<b>17 €</b>
<b>Entrecôte à l'échalote</b>	<b>17 €</b>
<b>Entrecôte Marchand de Vin</b>	<b>17 €</b>
<b>Entrecôte aux Girolles</b>	<b>18 €</b>
<b>Filet de Bœuf aux Morilles</b>	<b>24 €</b>
<b>Filet de Bœuf grillé Maître d'Hôtel</b>	<b>20 €</b>
<b>Filet de Bœuf au Miel de Pays</b>	<b>20 €</b>
<b>Filet de Bœuf à la crème et aux Saint Jacques</b>	<b>24 €</b>
<b>Escalope de Dinde Milanaise (panée)</b>	<b>15 €</b>
<b>Escalope de Dinde à la crème et aux champignons</b>	<b>15 €</b>
<b>Escalope de Dinde Façon Cordon Bleu</b>	<b>15 €</b>
<b>Rognons de Veau forestière</b>	<b>18 €</b>
<b>Ris de Veau aux Champignons</b>	<b>24 €</b>
<b>Filet de Canard au poivre vert</b>	<b>20 €</b>

Toutes nos viandes sont garnies d'un assortiment de légumes.

Nos viandes bovines sont d'origine française et Union Européenne.

# Nos Gourmandises

## Desserts à Commander en Début de Repas

<b>Les Profiteroles au Chocolat</b>	Choux avec glace vanille, nappés de chocolat chaud et chantilly	<b>8 €</b>
<b>Le Soufflé Glacé à la Mirabelle</b>	selon disponibilité	<b>8 €</b>
<b>L'Assiette Gourmande</b>	Assortiment de gourmandises selon l'inspiration du jour....	<b>10 €</b>
<b>La Brochette d'Ananas</b>	Rôtie au Miel de Signéville	<b>8 €</b>
<b>La Giboulée de Cerises</b>	Cerises au sirop flambées au Kirsch sur glace vanille	<b>8 €</b>
<b>La Tarte Tatin pour 2 personnes</b>	Tarte aux pommes chaudes « à l'envers » avec crème fraîche	<b>12 €</b>

Nos pâtisseries sont fabriquées chez nous et chaque jour, nous nous excusons par avance des ruptures éventuelles dans l'une ou l'autre catégorie.



# Nos Gourmandises

<b>Crème Caramel</b>		<b>5.00 €</b>
<b>Salade de Fruits</b>		<b>5.00 €</b>
<b>Glace ou Sorbet</b>	2 boules, avec ou sans crème chantilly	<b>4.00 €</b>
<b>Glace ou Sorbet</b>	3 boules, avec ou sans crème chantilly	<b>5.00 €</b>
<b>Mousse au Chocolat</b>	Selon disponibilité	<b>4.00 €</b>
<b>Tarte Maison</b>		<b>5.00 €</b>
<b>Pâtisserie Maison</b>		<b>6.00 €</b>
<b>Vacherin Glacé</b>	Parfum selon l'inspiration du Chef	<b>6.00 €</b>
<b>Nougat Glacé</b>	avec son coulis de fraise et crème anglaise	<b>6.00 €</b>
<b>Café Liégeois</b>	Glace café, coulis de café, crème chantilly	<b>7.00 €</b>
<b>Chocolat Liégeois</b>	Glace chocolat, chocolat chaud, crème chantilly	<b>7.00 €</b>
<b>Nid d'Amour</b>	Glace vanille, coulis de fraise chaud, crème chantilly	<b>7.00 €</b>
<b>Coupe Ezio</b>	Glace chocolat, chocolat blanc, chocolat chaud, crème chantilly	<b>7.00 €</b>
<b>Coupe Margaux</b>	Glace banane, chocolat chaud, meringue, crème chantilly	<b>7.00 €</b>
<b>Coupe Montéclair</b>	Glace menthe, sorbet poire, chocolat chaud et noix	<b>7.00 €</b>
<b>Coupe Aglaé</b>	Sorbet citron et cassis nappé de coulis de fraise	<b>7.00 €</b>
<b>Coupe Griotte</b>	Sorbet griotte, glace vanille, griottes au Kirsch	<b>8.00 €</b>
<b>Coupe Dijonnaise</b>	Sorbet cassis, crème de cassis	<b>8.00 €</b>
<b>Colonel</b>	Sorbet citron et Vodka	<b>8.00 €</b>
<b>Irish Coffee</b>	Café chaud, Whisky, crème chantilly	<b>9.00 €</b>
<b>Coupe Cantarel</b>	Glace coco, sorbet passion et abricot, ananas au sirop et kiwi, liqueur de Malibu, crème chantilly	<b>8.00 €</b>

