



LA CUISINE

Notre cuisine est ouverte **jusqu'à 22h30 du mardi au jeudi et 23h30 le vendredi et le samedi**. Afin d'éviter d'encombrer vos tables et de faciliter le service, **nous ne prendrons que 3 ou 4 planches /plats maximum par commande**. Une fois votre commande arrivée et consommée vous pourrez recommander et ceci, autant de fois que vous le souhaitez !

LES PLANCHES

PLANCHE MIXTE

Sélection de Charcuteries, terrine du moment et Fromages

PETITE 14€

GRANDE 23€

PLANCHE CHARCUTERIES

Assortiment de charcuteries

PETITE 14€

GRANDE 23€

PLANCHE FROMAGE _ ALAIN HESS

Assortiment de fromages

16€

TRANCHE DE PATÉ DE CAMPAGNE

3 tranches de patés et cornichons

9€

LES CROQUES

CROQUE MONSIEUR

Jambon blanc, fromage, béchamel

14€

CROQUE TRUFFE

Jambon à la truffe, fromage, béchamel truffées, copeaux de truffes

22€

À PARTAGER

GOUGÈRES AU COMTÉ 

6 PIÈCES 4€
12 PIÈCES 7€

HOUMOUS 

9€

Pois chiches, ail, huile d'olive, tahini, graines de courge et pois chiches frits, accompagnés de pain pita

BURRATA ET TOMATES CONFITES  

10€

Servie avec un coulis de tomates, pesto et basilic frais.

HOT-DOG AU HOMARD - LOBSTER ROLL

15€

Pain brioché, chair de Homard et poisson, mayonnaise citronnée, poivron, ciboulette, céleri, câpres, piment d'Espelette, pickles d'oignons et salade iceberg

CARPACCIO D'AIGUILLETTE DE RUMSTEAK ANGUS 

14€

Sauce Chimichurri (persil, ail, échalotte citron, huile d'olive, piment,...)

SAINT-FÉLICIEN ROTI AU MIEL ET THYM 160g 

11€

et mélange de graines.

AIGUILLETES DE POULET SAUCE CURRY COCO

14€

Poulet pané aux cornflakes, crème de coco au curry, citron vert et gingembre

POMME DE TERRE GRENAILLES  

Thym, ail, paprika et sel de Guérande

NATURE 5€
SAUCE ÉPOISSE 6€

BROWNIE CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN

6,5€

Crème anglaise, sirop d'érable et chantilly

BABA AU RHUM

7€

Écorce d'orange, noix caramélisées et confiture de lait