



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€

TERRINE DU MOMENT

Et cornichons

9€

TERRINES BOCAUX 200G _ STEPHANE REYNAUD

Lapin Chorizo
Chevreuil au cassis

14€

LES CROQUES

CROQUE MONSIEUR

Jambon blanc, fromage, bechamel

14€

CROQUE TRUFFE

Jambon à la truffe, fromage, bechamel, copeaux de truffe

22€

A PARTAGER

GOUGÈRES AU COMTÉ 

6 PIÈCES 4€

12 PIÈCES 7€

HOUMOUS 

9€

pois-chiche, ail, huile d'olive, tahini, accompagné de pain pita

SAUCISSE DE MORTEAU IGP 

12€

sauce crémée aux deux moutardes (graine et classique)
et au miel

TACOS VEGETARIEN A LA CAPONATA  

11€

mélange de légumes à l'italienne (aubergine, tomate, oignons)
et crème acidulé

MONT D'OR AOP CHAUD AU VIN BLANC 480g  

22€

et crème d'ail.

AIGUILLETES DE POULET SAUCE EPOISSE

14€

poulet panée au cornflakes, sauce crémée à l'épaisse et
copeaux de lard de cochon.

POITRINE DE COCHON CONFITE (180g) 

19€

cuite 24h à basse température et roti au four, oignons marinés au
vinaigre balsamique et jus de veau corsé au romarin.

POTATOES ROTIES A L'AIL ET AU THYM  

5,5€

sauce crémée aux deux moutardes (graine et classique)
et au miel

BROWNIE CHOCOLAT & NOIX DE PÉCAN

6,5€

Crème anglaise, sirop d'érable et chantilly