



ENTRÉES

Terrine de campagne	10€
Caquelon d'escargots, beurre d'ail et persil	9€
Asperges blanches, sauce mousseline	14€
Œufs pochés en meurette au Chardonnay	12€
Salade frisée, lardons, œuf poché	9€

PLATS

Andouillette de veau sauce moutarde à l'ancienne (Fait main maison Bobosse à Lyon) 200g	19€
Blanquette de veau	16€
Poulet Gaston Gérard	15€
Endives au jambon gratinées	12€
Escalope de saumon, sauce à l'oseille	17€

Nos viandes sont d'origine française, nées, élevées et abattues en France

ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison à la graisse de bœuf	6€
Salade verte de saison	4€
Poêlée de légumes de saison	5€
Ecrasé de pommes de terre	5€
Supplément mayonnaise maison	3€

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages régionaux	13€
Crème brûlée à la vanille de bourbon	7€
Mousse au chocolat noir	7€
Coupe de fraises, sucre, chantilly	8€
Café gourmand	10€

TOUS NOS PRIX SONT AFFICHÉS L'IC ET SERVICE COMPRIS LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE PERSONNEL DE RESTAURANT