

PLANCHE APERITIVE (charcuterie française « Maison Laborie ») 19,00 €

PLAT

Salade de croustillant de truite

aux herbes fraîches, salade verte, guacamole , coriandre et pomelos 25.00 €

Pêche Française du moment

sauce tomate et crème parmesan, poivrons confits,
tomates cerises au basilic 31,00 €

Tartare de bœuf charolais

Coupé au couteau, frites, salade verte 24,00 €

Faux filet charolais, frites, salade verte (origine France)

Frites et salade verte 37,00 €

Supplément beurre maître d'hôtel + 1,50 €

Supplément sauce aux morilles + 8,00 €

LES FROMAGES DU TERROIR

La sélection de Pascal, fromagerie « La Crèmerie du Marché »

Assiette de trois fromages 10.00 €

Assiette de cinq fromages 14.00 €

La faisselle de brebis de la ferme de Trésilley, coulis ou miel 7.00 €

DESSERT

Café ou Thé gourmand 10.00 €

LES COUPES GLACEES

Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale

Chocolat liégeois, Café liégeois, Dame blanche 8,00 €

Coupe griottines 9,00 €

Coupe colonel 9,00 €

Nos Parfums :

Chocolat noir, café, vanille, cassis, citron vert, coco, passion, pistache

1 boule 3,00 €

2 boules 5,50 €

3 boules 8,00 €

Chantilly + 1.00 €

Prix TTC service compris



NOTRE SELECTION DE VIN AU VERRE

Nos vins jaunes 8 cL

- Arbois (A.O.C.), Savagnin, Domaine Jean-Louis Tissot, 2018 12.50 €
- Arbois (A.O.C.), Savagnin, Domaine de la Touraize, (AB), 2016 17.50 €

Nos vins blancs 12,5 cL

- Arbois (A.O.C.), chardonnay, Domaine Fumey Chatelain, (AB), 2023 8.00 €
- Montlouis-sur-Loire (A.O.C.), Chenin, « Touche-Mitaine », (AB), 2022 8.50 €
Domaine le Rocher des Violettes, Xavier Weisskopf
- L'Etoile (A.O.C.), Chardonnay sous voile, Domaine de Montbourgeau, 2022 8.50 €
- Bourgogne (A.O.C.), Chardonnay, « Grain de survie », 2023 9.00 €
Isabelle et Denis Pommier

Nos vins rouges 12,5 cL

- Côtes-du-Rhône (A.O.C.), Grenache, Syrah, « Trilogie », (AB), 2023 7.00 €
Domaine Lefebvre d'Anselme
- Pays D'Oc (I.G.P.), « Coté Pierre Lys, Pinot Noir, 2024 5.00 €
Domaine Collovray et Terrier
- Arbois (A.O.C.), « DD » Trousseau, Ploussard, Pinot noir, (AB), 2023 9.00 €
Domaine Stéphane Tissot
- Maranges (A.O.C.), Pinot Noir, Domaine Bertrand Bachelet, 2023 12.00 €
- Pessac-Léognan (A.O.C.), Merlot, Cabernet Sauvignon, Château Trigant, 2019 10.50 €

Vin moelleux 10 cL

- Pacherenc de Vic-bilh (A.O.C.), Petit Manseng, "Rêve d'automne", 2023 7.50 €
Château Laffitte-Teston

Vin Doux naturel 6 cL

- Rivesaltes (A.O.C.), Maccabeu, Grenache blanc et gris "Hors d'âge ambré" 8.00 €
Solera depuis 33 ans, Domaine Vaquer

Vin rosé 12,5 cL

- Luberon (A.O.C.), "Restanques", Château Fonvert, (AB), 2025 7.50 €
Grenache noir et cinsault

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération"