
A la carte ou en formule

Entrée + Plat ou Plat + Dessert	24 €
Entrée + Plat + Dessert	29 €

Entrées : 12 €

Entrée du jour (du lundi au vendredi)

Terrine de foie gras maison et son petit pain aux figues, confiture du moment

Gravlax de saumon parfumé à la vodka et à l'aneth

Carpaccio de bœuf, pesto, roquette, copeau de parmesan

Assiette de cuisses de grenouilles persillées

L'entrée du moment

Billes de melon et sa chiffonnade de jambon de pays

Plats : 18 €

(Supplément de garniture : 3 €)

Plat du jour (du lundi au vendredi)

Le Bœuf

Entrecôte française, beurre maître d'hôtel et sa purée maison

Tartare Aubrac au couteau (non préparé), pommes de terre sautées aillées et persillées

Le Porc

Andouillette 5A sauce moutarde, pâtes fraîches

Le Poisson

Rosace de thon et pesto, tagliatelles maison de courgettes

Pavé de saumon façon beurre blanc et son risotto maison



*La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.
Nos tarifs sont TTC service compris.*

Nos Salades Plats : 17 €

Salade Végétarienne

(Salade, tomates cerises, bâtonnets de poivrons, dés de Comté, poivrons du piquillo, radis rouge, noix)

Salade César

(Salade, tomates cerises, œuf dur, blanc de poulet, croûtons, parmesan, sauce crème ciboulette et vinaigrette)

Salade Océane

(Salade, tomates cerises, œuf dur, saumon fumé, crevettes, queues d'écrevisses, surimi, blinis, crème à l'aneth)

Fromages et desserts : 9 €

Assiette de trois fromages de notre région et sa verdurette

Dessert du jour (du lundi au vendredi)

Salade de fruits frais maison

Tartare maison ananas, basilic sur son biscuit maison et son sorbet à l'ananas

Crème brûlée maison et sa tuile maison aux amandes

Coupe fraîcheur du Francis (fraises, glace vanille, coulis fraise, chantilly)

Moelleux maison au chocolat, crème anglaise maison, glace vanille

Croquant maison aux fraises et son sorbet à la fraise

Café gourmand (Boule de glace, rose des sables maison, mini muffin maison aux fruits, tartare maison ananas basilic)

Menu enfant : 8,50 €

(Jusqu'à 12 ans)

Cordon bleu ou Jambon blanc ou Steak haché

Avec purée ou pâtes

Glace 2 boules parfums au choix

1 boisson



*La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.
Nos tarifs sont TTC service compris.*

Suggestion estivale : 17 €

*Assiette anglaise et sa mayonnaise maison
(Crudités, charcuteries, viandes froides)
1 verre de vin du caviste*

**Venez découvrir ou redécouvrir tous les vendredis
midi si la météo le permet notre
BARBECUE PARTY : 18 €**

*Brochette
Chipolatas ou merguez
Pomme au four crème ciboulette
Dessert du jour*

L'orée du jour : 18 €
(Uniquement le midi du lundi au vendredi)

Plat du jour

Dessert du jour



La mention fait maison s'applique à certains plats de notre carte.
Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes, liste disponible sur demande.
Nos tarifs sont TTC service compris.