

Maison Fondée en 2008

En cuisine. Cedrik Dullier

En salle. Laura Fleury

N'oubliez surtout pas de rallumer vos portables en sortant du restaurant.

Le midi dernière prise de commande 13h30.

Le soir 20h30



**ATTENTION : LES PLANTES GRASSES SUR TABLE SONT DE VRAIES PLANTES.
PAS D'EAU ET PAS DE CARESSES... ELLES N'AIMENT PAS CELA... MERCI !**

LA CARTE DU MOIS DE JUIN

Les Entrées :

<i>Salade d'avocat sur son carpaccio de tomates « très moches » à l'huile de Noix.</i>	8,00 €
<i>Saumon fumé traditionnel fumé au bois de hêtre de Mazille, et ses garnitures.</i>	11,00 €
<i>6 Très gros Escargots de Bourgogne farcis d'un beurre d'ail.</i>	7,00 €
<i>Duo de croquettes au fromage comme en Belgique.</i>	8,00 €
<i>Croquette aux crevettes grises de la mer du nord.</i>	10,00 €
<i>Asperges blanches chaudes, sauce hollandaise aux œufs frais (Recette traditionnelle Belge).</i>	12,00 €
<i>Croustillant de chèvre aux fruits secs et graines de courges.</i>	6,00 €
<i>Salade de harengs à l'huile et véritable crottin de Chavignol.</i>	8,00 €

Les Plats :

<i>Boudin noir de la maison « Montauzer » au piment d'Espelette, tatin de pommes fruits.</i>	14,00 €
<i>Ballotine de volaille de Bresse, poêlée de pleurottes, gratin Dauphinois.</i>	15,00 €
<i>Filet de bar à l'unilatéral, écrasé de pomme-de-terre, coulis de poissons de roche nem de légume</i>	16,00 €
<i>Cassoulet « Montauzer » de canard confit à l'ancienne.</i>	14,00 €
<i>Faux filet de bœuf Black Angus, tomate Provençale, béarnaise, cornet de frite</i>	17,00 €
<i>Quenelles « Lyonnaises », moules fraîches, fondue de poireaux, capuccino de langoustines.</i>	14,00 €
<i>Joue de bœuf confite aux aromates et petits légumes, gratin Dauphinois.</i>	15,00 €

Les Desserts :

<i>Fromage blanc.</i>	4,00 €
<i>Ile flottante, crème Anglaise.</i>	5,00 €
<i>Meringue blanche, glace vanille, chantilly, chocolat chaud.</i>	6,50 €
<i>Tarte fine aux pommes, glace vanille</i>	5,00 €
<i>Crème brûlée aux carambars</i>	5,00 €
<i>Assiette de fromages sélectionnés.</i>	6,00 €

Sur le pouce au bar ou pour les bambins :

<i>Spaghetti Bolognaise.</i>	10,00 €
<i>Croque-Monsieur simple.</i>	5,00 €
<i>Croque-Monsieur double.</i>	8,00 €
<i>Cornet de frites.</i>	3,00 €
<i>Calamars frits sauce tartare.</i>	7,00 €
<i>Quiche aux trois fromages.</i>	8,00 €
<i>Quiche saumon et épinards.</i>	8,00 €

Notre sélection du Mois pour le vin blanc.

Domaine Lauriga Pays d'Oc 2016.

Cépage Macabeu.

Famille Mas.

15,00 €

Notre sélection du Mois pour le vin rouge.

Mas Les Arts

La Coumette Côtes Du Roussillon

2014

Domaine Lauriga

22,00 €