

# Menu du jour

## **ENTRÉE**

*Tian provençal et gambas flambée au pastis*

## **PLAT**

*Fish and chips de rascasse, sauce tartare et frites maison*

## **DESSERT**

*Forêt Noire Maison et sorbet cerise*

30 €

# Suggestions du Moment

## ENTRÉES

<i>Couteaux gratinés au beurre d'amande, salicorne marinée au vinaigre de framboise</i>	15 €
<i>Tatin de tomates cerises, roquette et émulsion tomate</i>	14 €
<i>Gaspacho de tomate, burrata et tuile de scamorza</i>	10 €
<i>Tataki de thon roulé aux écorces d'oranges, salade croquante et vinaigrette passion</i>	15 €

## SALADES PLAT

<i>Savoyarde au croustillant de reblochon, vinaigrette aux griottes, noix et pancetta</i>	24 €
<i>César au filet de poulet "basse température", copeaux de parmesan, croutons et pancetta</i>	23 €
<i>Mi-cuît de thon de ligne aux agrumes, vinaigrette aux herbes et pickles</i>	30 €
<i>Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe et parmesan, frites maison et roquette</i>	23 €

## **POISSONS**

<i>Filets de perches meunière, frites maisons et sauce tartare</i>	28 €
<i>Wok de tempura de gambas, légumes Thaï et beurre passion</i>	30 €
<i>Mi-cuît de thon de ligne, mousseline de patate douce et sauce coco citron vert et gingembre</i>	32 €

## **NOS PÂTES ET TARTARES**

<i>Conchiglioni Rigatte, sauce tartuffade, jambon fumé et parmesan</i>	26 €
<i>Tartare de bœuf charolais classique</i>	23 €
<i>Tartare charolais à l'italienne, huile aromatisée à la truffe, copeaux de parmesan et basilic</i>	25 €

## **VIANDES**

<i>Entrecôte Anugus grillée beurre maître d'hôtel, légumes du jour et frites maison</i>	35 €
<i>Filet de boeuf Charolais, légumes du jour et frites maison</i>	40 €
<i>Hamburger maison</i>	23 €
<i>Suprême de poulet Label Rouge roulé à la coppa, croustillant de polenta et jus à la sauge</i>	28 €

## DESSERTS

<i>Poêlée d'abricot au romarin, glace bulgare</i>	12 €
<i>Vacherin glacé vanille bourbon et framboises</i>	11 €
<i>Sablé breton aux framboises et crème pistache, glace vanille</i>	12 €
<i>Café ou thé gourmand, 5 mignardises maison</i>	13 €

## COUPES GLACÉES

*Vanille, chocolat, café, cassis, passion, fraise, framboise, citron vert, bulgare, noix de coco, pistache, praline rose*

<i>1 boule</i>	3 €
<i>2 boules</i>	6 €
<i>3 boules</i>	9 €

<i>Dame blanche</i>	12 €
<i>Chocolat liégeois</i>	12 €