

25€

entrée + plat ou plat + dessert
starter + main course or main course + dessert

29€

entrée + plat + dessert
starter + main course + dessert

FORMULE
18€
DÉJEUNER

Soupe du jour + plat du jour + verre de vin ou café
Soup of the day + main course + glass of wine or coffee
Du lundi au vendredi le midi uniquement Only available for lunch from Monday to Friday

entrées *starters*

Soupe ou velouté *Soup of the day* 7 €

Salade tiède de lentilles et saumon fumé *Smoked salmon and lentil salad* 9 €

Terrine de Pot au Feu maison *Slow-cooked beef and vegetable terrine* 9 €

Tatin aux échalotes et au chèvre *Chalot and goat's cheese tartelette* 9 €

plats *main courses*

Magret de canard au miel et aux pignons *Duck breast with honey and pine-nuts* 19 €

Filet de loup et sa crème de brandade *Filet of sea bass with a cod cream sauce* 21 €

Lasagne Ricotta épinards *Spinach and Ricotta lasagne* 15 €

Classic burger *House Burger* 18 €

Suggestion du jour *Special of the day* 18 €

desserts *desserts*

Café gourmand *Selection of smalls deserts with an espresso* 8 €

Mousse au chocolat et aux éclats de meringue *Chocolate mousse with Meringue sprinkles* 8 €

Tiramisu au Nutella *Nutella flavoured Tiramisu* 8 €

Crumble aux pommes *Apple crumble* 8 €

Glaces et sorbets (3 boules) *Ice cream and sorbet selection* 8 €