

LA CARTE

Lors de nos achats, nous misons sur la qualité et la fraîcheur des produits qui parviennent de nos campagnes environnantes

ENTREES

100	SALADE VERTE DE NOTRE BUFFET	4.50
101	SALADE MELEE DE NOTRE BUFFET	7.50
102	SALADE CAMPAGNARDE (Lardons, œufs, tomates)	12.50
106	FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » EN TERRINE	19.--
108	COCKTAIL DE CREVETTES	16.--
109	GOURMANDISE DE SAUMON FUME	18.--

POISSONS

110	FILETS DE PERCHE MEUNIERE	26.--
111	FILETS DE PERCHE MEUNIERE (Entrée ou ½ portion)	18.--
115	FILET DE PERCHES AUX AMANDES	28.--
113	LOUP DE MER SUR LIT DE LEGUME ET BEURRE BLANC	28.--
112	GAMBAS A L'AIL ET AU BASILIC	25.--
114	COQUILLES ST-JACQUES AUX CEPES ET SON RISOTTO	28.--

Garniture : Pommes frites, allumettes, pommes natures ou riz

LES SPECIALITES DE LA MAISON

165	CUISSES DE GRENOUILLES provençale	25.--
158	DELICATESSE DE JOUES DE VEAU BRAISEES, Mousseline de pommes de terre	24.50
122	TARTARE DE BOEUF selon votre goût	26.--
161	COQ AU VIN « Un plat traditionnel »	20.50
162	POULET AU PANIER Frites	18.--

LES PATES

150	TAGLIATELLES POULARDE (Poulet, champignons, tomate, crème, piment)	18.50
151	TAGLIATELLES POULARDE ½ Portion	13.50
152	TAGLIATELLES 2007 (Tomates séchées)	20.50
155	PATES NAPOLITAINE	13.--
153	PATES CARBONARA	16.50

LES VIANDES

116	STEAK DE BOEUF 160 gr.	23.50
124	ENTRECOTE DE BŒUF 200 gr.	32.50
125	TOURNEDOS DE BŒUF 180 gr	39.--
121	SUPREME DE VOLAILLE AU CALVADOS	26.--
234	MEDAILLONS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	33.--
157	MAGRET DE CANARD AU VIEUX BORDEAUX	36.--
117	FILET D'AGNEAU EN CROÛTE D'EPICES	38.--

Garniture : Légumes de saison et à choix :
Pâtes, riz, frites, allumettes ou gratin

LES SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

131	MORILLES	6.--	133	ECHALOTES	5.--
132	POIVRE VERT	5.--	135	BEURRE MAISON	3.50

LES FONDUES : dès 2 personnes servies à volonté jusqu'à 21h.30

Toutes les fondues sont servies avec petite salade mêlée du buffet

140	BRESSANE (Poulet)	28.--
141	POULARDE (Petits cubes de bœuf et bouillon de bœuf)	30.--
142	BOURGUIGNONNE (Bœuf)	30.--

COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE ENVIE

Les Entrées froides

Salade de queues de gambas au parfum oriental
ou
Roulade de foie gras mi-cuit Maison et sa gelée au Sauternes
Réduction balsamique affinée aux figues
ou
Salade du maraîcher en bouquet aux filets de perches
Aceto balsamico aux fruits des bois

Les Entrées chaudes

Poêlée de coquilles St-Jacques
Aux cèpes et risotto safrané
ou
Loup de mer sur son lit de légumes
Aux senteurs de Provence
ou
Feuilleté de champignons et
Foie gras de canard

Les Plats principaux

Magret de canard au vieux Bordeaux
ou
Cœur de filet de bœuf aux morilles
ou
Filet d'agneau en croûte d'épices
ou
Médallions de veau au cognac

Les Desserts

L'assiette gourmande du pâtissier
ou
Choix de fromage d'ici et d'ailleurs

Menu complet : 74.-- Menu avec une entrée froide 56.-- Menu avec une entrée chaude 64.--