

## LA CARTE

### ENTREES

100	SALADE VERTE DE NOTRE BUFFET	4.50
101	SALADE MELEE DE NOTRE BUFFET	7.50
107	GRANDE SALADE MELEE DE NOTE BUFFET	14.--
102	SALADE CAMPAGNARDE (Lardons, œuf mollet, tomates)	14.--
106	FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » EN TERRINE	21. --
108	COCKTAIL DE CREVETTES	18. --
109	GOURMANDISE DE SAUMON FUME	19. --
102	CUISSES DE GRENOUILLES DESOSSEES	21.--
116	RISOTTO D'ECREVISSES	21.--

### POISSONS

110	FILETS DE PERCHE MEUNIERE	26. --
111	FILETS DE PERCHE MEUNIERE (Entrée ou ½ portion)	18. --
115	FILET DE PERCHES AUX AMANDES	27. --
112	GAMBAS A L'AIL ET AU BASILIC	26. --
114	FILETS DE TURBOT AU CIDRE DE POMME	29. --
115	RISOTTO D'ECREVISSES AU SAFRAN	27.--

Garniture : Pommes frites, allumettes, pommes nature, risotto ou riz nature

## LES SPECIALITES DE LA MAISON

159	RISOTTO DE CUISSES DE GENOUILLES DESOSSEES	26.--
158	SOURIS D'AGNEAU AUX PETITS LEGUMES	24.--
161	COQ AU VIN `` un plat traditionnel ``	22.--
162	POULET AU PANIER Frites	18. --
165*	CUISSES DE GRENOUILLES PROVENCALE	26. --
122*	TARTARE DE BOEUF selon votre goût	27. --

\*Les plats précédés d'une étoile sont servis uniquement le soir ou sur réservation à midi

## LES PATES

150	TAGLIATELLES POULARDE (Poulet, champignons, tomate, crème, piment)	19.--
151	TAGLIATELLES POULARDE ½ Portion	14.--
152	PENE OU TAGLIATELLES AU PESTO	16.--
155	PENE OU TAGLATELLES A L'ARRIABIATA	17.--
153	PENE OU TAGLATELLES CARBONARA	18.--

## LES VIANDES

116	STEAK DE BOEUF 180 gr.	26.--
124	ENTRECOTE DE BŒUF 200 gr.	33.--
125	TOURNEDOS DE BŒUF 180 gr	41. --
121	SUPREME DE VOLAILLE AU CALVADOS	27. --
234	MEDAILLONS DE VEAU AUX CHANTERELLES	36. --

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

## LES SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

131	MORILLES	7.--	133	ECHALOTES	6. --
132	POIVRE VERT	6.--	135	BEURRE MAISON	4.--

## LES FONDUES : dès 2 personnes servies à volonté uniquement le soir jusqu'à 21h.30

Toutes les fondues sont servies avec une petite salade mêlée du buffet, riz ou pommes allumettes ou frites

140	<b>BRESSANE</b> (Poitrine de poulet panée à cuire dans l'huile)	27.--
141	<b>POULARDE</b> (Petits cubes de bœuf frais et de 1 <sup>er</sup> choix et bouillon de bœuf)	32.--
142	<b>BOURGUIGNONNE</b> (Bœuf frais et de 1 <sup>er</sup> choix à cuire dans l'huile)	32.--

**En plus de la carte nous vous proposons, tous les jours des spécialités de saison ainsi que des plats végétariens.**