

-----**MENU FRITURE À 19,50€**-----

FRITURE DU MOMENT

sauce tartare accompagnée d'une salade verte

.....

FROMAGE BLANC ou ½ ST MARCELIN

.....

DESSERT à la carte

-----**MENU DE LA GRANGE 24,50€**-----

ENTRÉE au choix à la carte

.....

PIÈCE DU BOUCHER,

beurre maître d'hôtel

ou

DOS DE BROCHET POCHÉ

sauce beurre blanc et légumes du moment

ou

SUPRÊME DE POULET Label rouge

sauce crème aux champignons

.....

FROMAGE blanc ou ½ St Marcellin

ou

DESSERT à la carte

-----**MENU DU LAC À 29,50€**-----

ENTRÉE au choix à la carte

.....

GROSSES GAMBAS À LA PROVENÇALE

flambées au Pastis

ou

ABANICO DE COCHON IBÉRIQUE à la plancha

compotée de poivrons rouges et tomates

ou

TARTARE DE BOEUF Charolais coupé au couteau et

assaisonné maison

.....

FROMAGE blanc ou ½ St Marcellin

ou

DESSERT à la carte

-----**MENU ENFANT À 10,50€**-----

BLANC DE POULET à la crème avec frites

ou

POISSON POCHÉ servi avec frites

.....

DESSERT DU JOUR ou **GLACE**

-----**ACCOMPAGNEMENTS**-----

Gratin de pommes de terre façon « Grange du pin » ou légumes du moment

Tout supplément d'accompagnement sera facturé 2,50€.

Consulter le tableau des allergies ou intolérances et notre tableau de produits maison.

Veillez nous excuser pour d'éventuelles ruptures.

Prix net en euro, taxes et services inclus.

-----**ENTRÉES À LA CARTE**-----

CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD

13,50 €

au miel et lard fumé sur salade verte

SALADE NIÇOISE

13,50 €

filets d'anchois, thon, olives noires, œuf

SALADE CESAR

12,50 €

émincé de blanc de volaille rôti aux herbes, parmesan 10 mois et croûtons à l'huile d'olive

FILET DE SAUMON FUMÉ MAISON

13,00 €

toasts et sauce canut

GROSSES RAVIOLES

15,90 €

À LA TRUFFE BLANCHE D'ALBA

sauce aux cèpes et émulsion de foie gras (menu 24,50€ : sup.3,00€)

FOIE GRAS MAISON

15,90 €

et son chutney de figues accompagné de toasts (menu 24,50€ : sup.3,00€)

CARPACCIO DE BOEUF « RACE SALERS »

13,90 €

à l'huile d'olive, Xeres, parmesan et pignons de pin

-----**PLATS CHAUDS À LA CARTE**-----

PIÈCE DU BOUCHER

14,50 €

beurre maître d'hôtel

DOS DE BROCHET POCHÉ

14,50 €

au vin blanc, sauce beurre blanc et légumes

GROSSES GAMBAS À LA PROVENÇALE

16,90 €

flambées au Pastis

SUPRÊME DE POULET Label rouge

16,00 €

sauce crème aux champignons

ABANICO de cochon Ibérique

17,00 €

à la plancha, compotée de poivrons rouges et tomates

TARTARE DE BOEUF Charolais

15,50 €

180 g coupé au couteau assaisonné maison, frites et salade verte

-----**FORMULE GARGANTUESQUE**-----

TARTARE DE BOEUF Charolais XXL

19,50 €

300 g coupé au couteau assaisonné maison, frites et salade verte

ENTRECÔTE à la plancha

25,00 €

400 g, frites et salade verte

BURGER MAISON

16,50 €

pain artisanal, steak haché façon bouchère 180 g, emmental, magret fumé, sauce tartare et frites