

ENTRÉES À LA CARTE

Croustillant de fromage de chèvre <i>au miel, noix et salade verte (végétarien)</i>	14,0
Salade César <i>blanc de volaille rôti aux herbes, parmesan, croutons à l'huile d'olive et salade verte</i>	15,0
Goujonnettes de carpe <i>sauce tartare et salade verte</i>	15,0
Velouté de petit pois (froid) <i>crémeux de cochon fumé, pickles d'oignon, magret fumé, croûtons à l'huile d'olive</i>	11,0
Tartare de truite façon Thaï <i>betterave et tahini maison, pickles de gingembre, maïs pulvérisé</i>	15,5

PLATS À LA CARTE

Bréchets de poulet en persillade <i>Pommes de terre nouvelles rôties aux herbes</i>	16,0
Filet de rouget juste snacké <i>Mousseline de patate douce et piment de bresse, beurre blanc, chips vitelotte</i>	18,0
Joues de cochon fondantes façon bourguignon <i>cuisson 6h, pommes de terre nouvelles rôties aux herbes, mousseline de céleri</i>	14,0
Suprême de poulet <i>carottes miel/cumin, chips de légumes, jus corsé</i>	16,0
Tartare de bœuf charolais <i>coupé au couteau, assaisonné par nos soins, frites et salade verte</i>	15,5
Souris d'agneau cuisson longue (hors menu) <i>Mousseline de céleri, pommes de terre nouvelles rôties aux herbes, jus corsé et ail confit</i>	19,5
Burger végétarien (hors menu) <i>steack végétal, tome de Savoie, pain artisanal, betterave et tahini maison et frites</i>	16,5
Burger maison (hors menu) <i>steack haché façon bouchère, tome de Savoie, pain artisanal, magret fumé, sauce tartare et frites</i>	16,5

<u>MENU LA GRANGE</u> entrée + plat + dessert	30,0
---	------

<u>MENU ENFANT</u> Blanc de poulet à la crème et frites ou Dos de cabillaud et frites, dessert glace au choix (1 boule)	12,0
---	------