



ENTRÉES :



CROUSTILLANT REBLOCHON

14€

POMMES DE TERRE, BUTTERNUT, OIGNONS ROUGE, CHÂTAIGNES, REBLOCHON, PIGNONS DE PIN

CASSOLETTE BRIOCHÉE AUX ESCARGOTS

14€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE, CHANTERELLES D'AUTOMNE, BÉCHAMEL PERSILLÉE



SALADE CHÈVRE CHAUD

12€

SALADE VERTE, TOAST CHÈVRE CHAUD (FERME DES THOULES), POITRINE GRILLÉE, TOMATE



SALADE MÉLÉE

11€

LÉGUMES RÔTIS, JEUNES POUSSÉS, HALLOUMI SNACKÉ



Fait Maison



PLATS :



RISOTTO CRÉMEUX ABONDANCE (FERME DE LA LANCHE), POULET RÔTI **20€**



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET CRÉMEUX D'ABONDANCE (FERME DE LA LANCHE) **19€**

RISOTTO GAMBAS, FONDUE DE POIREAUX, ENCRE DE SEICHE, CRÉMEUX PARMESAN **24€**

BURGER RETRO ET FRITES MAISON **20€**

STEAK HACHÉ (BOUCHERIE FAVRE CHATEL), LARD, FOURME DE MONTBRISON, ROQUETTE,
TOMATE, OIGNONS CONFITS, SAUCE RETRO



WRAPS FALAFEL ET SALADE **20€**



HOUMOUS DE BETTERAVE ET LENTILLE CORAIL, LÉGUMES RÔTIS, OIGNONS CRISPY, ROQUETTE,
CHÈVRE (FERME DES THOULES), FALAFEL



LASAGNES D'AUTOMNE **16€**

POUSSE D'EPINARDS FRAIS, BLEU D'AUVERGNE, BUTTERNUT, NOIX



Fait Maison



DESSERTS :

NEW YORK CHEESE CAKE AUX MYRTILLES 6€



MOELLEUX AUX CHOCOLAT 7€

SUPPLÉMENT BOULE DE GLACE + 1€

CRÈME BRULÉE 6€

FLAMBÉE COGNAC 8€



DÉLICE D'AUTOMNE 9€

YAOURT À LA GREC, CRÈME DE MARRON ET SON MOELLEUX CHÂTAIGNE

GLACES :

1 BOULE 2,70€ 2 BOULES 5€ 3 BOULES 7€

**-MOVENPICK: VANILLA DREAM; MENTHE-CHOCOLAT, CHOCOLAT SUISSE, RHUM RAISIN, VANILLE BROWNIE
ARTISANALE : FRAISE, CITRON VERT - CITRON, MYRTILLE, YAOURT, BARBE À PAPA, GÉNÉPI, POIRE WILLIAM,
MARRON GLACÉ -BRISURE DE MARRON GLACÉ, CAMEL BEURRE SALÉ**

SUPPLÉMENT CHANTILLY & SAUCE CHOCOLAT MAISON + 1€