



MENU O FIL DE L'O

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

30€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

34€

Suggestion du moment 

Terrine de cochon, gésiers confits et raisins

Burratina, crème de poivrons, pignons de pin, huile de basilic 

Poisson du moment au beurre blanc, riz pilaf et légumes de saison

Poitrines de cailles, sauce au poivre vert, frites maison et légumes de saison

Suggestion du moment

Assiette de fromages

Parfait glacé au Cointreau

Charlotte façon Tiramisu

Panacotta amandes amères, coulis abricots et muesli

Fromage blanc, caramel beurre salé maison et muesli

Vacherin chocolat, noisettes, caramel beurre salé, meringue, crème fouettée

Entrées (les entrées sont suivies d'un plat)

| | |
|---|--------------------|
| Escargots bio (<i>Maison Royer</i>) gratinés au beurre d'ail | (x6) 9€ (x12) 17€ |
| Terrine de cochon, gésiers confits et raisins | 8,50€ |
| Burratina, crème de poivrons, pignons de pin, huile de basilic  | 8,50€ |
| Suggestion du moment  | <i>cf. ardoise</i> |

Plats

| | |
|--|--------------------|
| Fricassée de lotte au beurre d'ail et citron façon anguille, frites maison | 25,50€ |
| Saint Félicien rôti aux fruits secs et miel, (<i>salade, pommes, tomates séchées et speck</i>)  | 18€ |
| Burger maison, frites maison | 18,50€ |
| <i>(Steak haché, Speck (Porc), pickles de concombre, confit d'oignons, cheddar, sauce maison, salade)</i> | |
| Burger végétarien, frites maison  | 18€ |
| <i>(Galette haricots rouges, cheddar, confit d'oignons, pickles de concombre, sauce maison, salade)</i> | |
| Poisson du moment au beurre blanc, riz pilaf et légumes de saison | 20€ |
| Poitrines de cailles au poivre vert, frites maison et légumes de saison | 18,50€ |
| Pièce du boucher (<i>sauce au choix*</i>), frites maison, légumes de saison | <i>cf. ardoise</i> |
| Suggestion du moment | <i>cf. ardoise</i> |

*Sauce au choix : poivre vert, beurre maître d'hôtel, confits oignons, gorgonzola

Frites 5€ Salade verte 3,50€

Supplément sauce 2€

 Existe en végétarien



Desserts

| | |
|---|--------|
| Assiette de fromages (3 pièces) | 6,50€ |
| Parfait glacé au Cointreau | 7€ |
| Panacotta amandes amères, coulis d'abricots et muesli | 7€ |
| Charlotte façon Tiramisu | 7€ |
| Fromage blanc, caramel beurre salé, muesli | 7€ |
| Café gourmand (5 pièces) | 9€ |
| Thé, Chocolat gourmand (5 pièces) | 10,50€ |

Coupes glacées

| | |
|---|-------|
| Vacherin chocolat, noisettes, caramel beurre salé, meringue, crème fouettée | 8€ |
| Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, sauce chocolat, crème fouettée | 7,50€ |
| Café liégeois : 2 boules café, sauce café, crème fouettée | 7,50€ |
| Dame Blanche : 2 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée | 7,50€ |
| Coupe Caramel: 2 boules caramel, caramel salé maison, crème fouettée | 7,50€ |
| Coupe Rhum-raisins : 2 boules rhum raisins, raisins marinée au Rhum, crème fouettée | 8€ |
| Coupe Colonel : 2 boules Citron vert, Vodka (4 cl) | 8€ |
| Coupe After eight : 2 boules Menthe-chocolat, Get 27 (4cl) | 8€ |
| Coupe Nougat : 2 boules nougats, fruits secs, coulis abricot, crème fouettée | 8€ |

Boules de glace

| | |
|---|-------|
| 2 boules | 4,50€ |
| 3 boules | 6€ |
| Supplément crème fouettée, caramel beurre salé, sauce chocolat, coulis abricots | 1,50€ |

Parfums au choix :

*Vanille, Chocolat, Café, Menthe-Chocolat, Noix de Coco, Rhum-Raisins, Caramel beurre salé, Nougat
Fraise, Citron vert, Cassis, Mandarine, Ananas*

Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

Calamars, Poisson ou viande frites
2 boules de glace

10 €