




MENU O FIL DE L'O

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

30€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

35€


Crème de petits pois à la menthe, feta et noix de cajou 

Terrine de cochon aux pruneaux

Suggestion du moment

Dos de sandre au beurre blanc, riz pilaf et légumes de saison

Poitrines de cailles, sauce échalotes-Aubance, frites maison et légumes de saison

Suggestion du moment 

Assiette de trois fromages affinés au lait cru

Parfait glacé au Cointreau (et son shooter de Cointreau 2cl: +4€)

Pannacotta au basilic, coulis de fraises et muesli


Fromage blanc, caramel beurre salé maison et muesli

2 boules de glace ou sorbet

Entrées (les entrées sont suivies d'un plat)

Escargots bio (Maison Royer) gratinés au beurre d'ail (x6) 9€ (x12) 17€

Terrine de cochon aux pruneaux 8,50€

Crème de petits pois à la menthe, feta et noix de cajou  8,50€

Suggestion du moment

cf. ardoise

Plats

Fricassée de lotte au beurre d'ail et citron façon anguille, frites maison 25,50€

Saint Félicien rôti aux fruits secs et miel, salade, pommes, tomates séchées et speck  18€

Burger maison, frites maison 18,50€

(Steak haché, speck (Porc), pickles de concombre, confit d'oignons, cheddar, sauce maison, salade)

Dos de sandre au beurre blanc, riz pilaf et légumes de saison 20€


Poitrines de cailles, sauce échalotes-Aubance, frites maison et légumes de saison 18,50€

Pièce du boucher (sauce au choix*), frites maison et légumes cf. ardoise

Suggestion du moment  cf. ardoise

Frites 5€ Salade verte 3,50€ Supplément sauce 2€

*Sauce au choix: beurre maître d'hôtel, confit d'oignons, gorgonzola

 Existe en végétarien



Desserts

| | |
|--|--------|
| Assiette de trois fromages affinés au lait cru | 7€ |
| Parfait glacé au Cointreau (et son shooter de Cointreau 2cl: +4€) | 7€ |
| Pannacotta au basilic, coulis de fraises et muesli | 7€ |
| Fondant au chocolat, noix de pécan, caramel beurre salé, glace vanille et crème fouettée | 8€ |
| Fromage blanc, caramel beurre salé, muesli | 7€ |
| Café gourmand (5 pièces) | 9€ |
| Thé, Chocolat gourmand (5 pièces) | 10,50€ |

Coupes glacées

| | |
|--|----|
| Vacherin fruits rouges (glace cassis, fraises), coulis de fraises, meringue, crème fouettée | 8€ |
| Chocolat liégeois : 2 boules chocolat, sauce chocolat, crème fouettée | 8€ |
| Café liégeois : 2 boules café, sauce café, crème fouettée | 8€ |
| Dame Blanche : 2 boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée | 8€ |
| Coupe Caramel: 2 boules caramel, caramel salé maison, crème fouettée | 8€ |
| Coupe Maison: (glace chocolat, cacahuètes), caramel beurre salé, noix de pécan, crème fouettée | 8€ |
| Coupe Réunion : (glace ananas, lychee), Rhum (4cl), crème fouettée | 9€ |
| Coupe Colonel : 2 boules Citron vert, Vodka (4 cl) | 9€ |
| Coupe After eight : 2 boules Menthe-chocolat, Get 27 (4cl) | 9€ |

Boules de glace

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

Parfums au choix :

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

Menu enfant (jusqu'à 10 ans)

Calamars, Poisson ou viande frites
2 boules de glace

10 €