



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

Pavé 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)

Pavé 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€

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 ou viande frites
2 boules de glace

10 €