



## LES AMUSE-BOUCHE

Les incontournables (à réchauffer), découpées sur plateau à emporter : 1 pièce par personne

PIZZA : Tomate, jambon, mozzarella, origan .....	0.60€
QUICHE LORRAINE : Jambon, lardons fumés, fromage .....	0.85€
TARTE À L'OIGNON : Oignons, œufs, crème, fromage.....	0.55€
TARTE AU FROMAGE : Fromage blanc, œufs .....	0.50€
TARTE FLAMBÉE (FLAMMEKUECHE) : Lardons, oignons, crème fraiche.....	0.40€
GOUGÈRES AU FROMAGE : 2 pièces par personnes .....	0.80€

### BLINIS : 1 PIÈCE PAR PERSONNE

CRÈME DE CHÈVRE ET BRISURES DE NOIX .....	0.80€
MOUSSE DE SAUMON FUMÉ ANETH .....	0.90€
MOUSSE DE FOIE GRAS ET CHOCOLAT ÉPICÉ .....	1€

### LES VERRINES (nos contenants sont biodégradables)

MOUSSE FOIE GRAS, CHUTNEY, CRUMBLE DE PAIN D'ÉPICES .....	2.30€
VELOUTÉ DE POTIMARRON ET CHÂTAIGNES .....	2.10€
MOUSSE DE SAUMON ET SON CRUMBLE NOISETTE PARMESAN.....	1.60€
CRÈME DE CHÈVRE FRAIS, POMME GRANNY ET MAGRET DE CANARD .....	1.80€

## LES PLATEAUX :

GOURMAND : .....8€ PAR PERS

### 5 PIÈCES SALÉES FROIDES. MINIMUM DE 6 PERSONNES

- Blinis de saumon fumé et crème de citron
- Navette saucisson et beurre
- Crème de chèvre, pomme granny et magret fumé
- Lentilles aux échalotes et carpe fumée maison
- Croque-monsieur aux champignons

GOURMET : ..... 10€ PAR PERS

### 7 PIÈCES SALÉES FROIDES. MINIMUM 6 PERSONNES

- Burger de foie gras, confit de figues et chocolat épicé
- Velouté de potimarron et châtaignes
- Blinis de saumon fumé et crème de citron
- Navette fromage frais, pomme et noix
- Panna-cotta de betterave et crumble parmesan et noisette
- Quiche 2 fromages
- Mini pâté en croute

## LES SALADES (120 à 150gr par pers)

---

COLESLAW À MA FAÇON : Carottes, céleri, chou blanc et vinaigrette .....	3.20€
NORVÉGIENNE : Pommes de terre, céleri branche, saumon fumé, et crevettes vinaigrette citron .....	4.20€
TERROIR : Pommes de terre, gésiers, magret, oignons rouges, dés de tomates, lardons et croûtons.....	4.40€
D'AUTOMNE HIVER : Lentilles, lardons fumés, pommes, jambon cru, noix, comté .....	4.50€
CHOU ROUGE : Chou rouge, lardons fumés, oignons, noix.....	3.20€

## LES ENTRÉES FROIDES

---

PÂTÉ CROÛTE MAISON (MINI 10 PERS) : Poids d'une tranche : 120gr .....	3€
FOIE GRAS DE CANARD MAISON. 50 gr par personne (compotée de figue et pain d'épice) :.....	8.50€
MARBRÉ DE L'OcéAN : Saumon frais et saumon fumé .....	4.80€
TRILOGIE DE SAUMON (MAISON) : Saumon Gravlax, rilette de saumon, saumon fumé crème au citron.....	9,80€
SAUMON D'ÉCOSSE MARINÉ (GRAVLAX) : .....	7.20€
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE MAISON (100gr) : .....	7.20€

## LES ENTRÉES CHAUDES

---

BOUCHÉE BRESSANE DE VOLAILLE : .....	5.50€
<i>Dés de poulet, champignons de Paris et trompettes, petites quenelles Giraudet et sauce au Bresse bleu</i>	
GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE, CRÈME DE TOMATES ET PETITES QUENELLES : .....	4.50€
BOUCHÉE D'ESCARGOTS SAUCE MORILLES : .....	10.20€
MOUSSELINE DE BROCHET SAUCE AUX ÉCREVISSES : .....	5.80€

## LES POISSONS

Tous nos poissons sont accompagnés d'un légume

FILET DE SAUMON À LA CRÈME D'OSEILLE .....	7.50€
FILET DE CABILLAUD RISSOLÉ SAUCE ARMORICAINE .....	9.80€
DOS DE CABILLAUD EN AÏOLI ET SES LÉGUMES POCHÉS .....	14€
BLANQUETTE DE LOTTE AUX MORILLES.....	17€

## LES VIANDES

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un légume

FILET DE BŒUF POÊLÉ SAUCE ST JOSEPH .....	15€
JOUE DE BŒUF BRAISÉE AU VIN DE BOURGOGNE .....	9€
FRICASSÉE DE VEAU SAUCE SUPRÊME AUX CHAMPIGNONS .....	9.50€
FILET DE VEAU À LA CRÈME DE BRESSE BLEU OU AU FOIE GRAS OU À LA CRÈME DE LANGOUSTINES .....	16.50€
FILET MIGNON SAUCE FORESTIÈRE OU SAUCE AU BLEU DE BRESSE.....	9.50€
SAUTÉ DE PORC À LA CRÈME FORESTIÈRE ET CHÂTAIGNES .....	8.00€
JOUE DE PORC CONFITE AU CIDRE .....	8.50€
JAMBON (ENTIER S/OS) BRAISÉ SAUCE MADÈRE OU MOUTARDE À L'ANCIENNE.....	7.80€
NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LÉGUMES DE SAISON ET HUILE D'OLIVE .....	8.50€
RÔTI DE GIGOT D'AGNEAU AUX HERBES DU JARDIN .....	12€
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM .....	10.50€
POULET DE BRESSE À LA CRÈME OU SAUCE VIN JAUNE ET MORILLES (SUP 2.50€) .....	14.80€
POULET FERMIER AUX ÉCREVISSES .....	13€
SUPRÊME DE POULET, FARCE MOUSSELINE ET PETITS LÉGUMES.....	9€
FRICASSÉE DE VOLAILLE SAUCE À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNONS FRAIS .....	8.80€
SUPRÊME DE PINTADE EN BALLOTINE FARCIE AUX MORILLES.....	13€

## LES LÉGUMES 2.60€

- GRATIN DAUPHINOIS
- FAGOT DE HARICOTS VERTS ET LARD FUMÉ
- CRÊPES VONNASSIENNES : 4 PIÈCES PAR PERS
- FLAN PRIMEUR DE SAISON
- RIZ BASMATI AUX LÉGUMES DE SAISON
- RISOTTO AUX CHAMPIGNONS
- CHAMPIGNONS PERSILLÉS AUX LARDONS OU À LA CRÈME
- EPINARD À LA CRÈME
  
- GRATIN D'AUTOMNE : Pommes de terre, courge, châtaignes, lardons fumés et oignons 3.50€
- GRATIN DE CARDONS 3€

Tous nos prix sont indiqués hors Taxe.

## AUTOUR D'UN PLAT (MINI 6 PERS)

---

<b>COUSCOUS DE LA MER :</b> .....	15 €
<i>Saumon, lieu, rouget, gambas, légumes et semoule, sauce piment</i>	
<b>COUSCOUS ROYAL :</b> .....	8.50€
<i>Poulet (haut de cuisse), agneau, 2 boulettes de viande, 1 merguez, légumes, pois chiches, semoule, sauce piment</i>	
<b>PAËLLA ROYALE :</b> .....	8.50€
<i>Poulet (haut de cuisse), chorizo, fruits de mer (calamars, moules, crevettes), petits pois, haricots verts, poivrons, tomates et riz</i>	
<b>POT AU FEU :</b> .....	10€
<i>Jarret de bœuf, paleron ou plat de côte, poireaux, carottes, navets et pommes de terre</i>	
<b>CHOUCROUTE ALSACIENNE : (environ) 400gr</b> .....	9€
<i>Choucroute, pomme de terre 1 saucisse de Francfort, 1/2 saucisse fumée, jambonneau, tranches de saucisson cuit, tranche d'épaule</i>	
<b>CHOUCROUTE DE LA MER :</b> .....	15€
<i>Choux choucroute, morceau de cabillaud, saumon, noix de Saint-Jacques, moules, crevettes bouquet, nappé d'une sauce champagne</i>	
<b>TÊTE DE VEAU : (commande 72h avant)</b> .....	7.50€
<i>Tête de veau servie avec sa sauce gribiche et ses pommes vapeur, carottes et navets</i>	
<b>CASSOULET :</b> .....	9.50€
<i>Haricots lingots, poitrine nature ou fumée, manchon de cuisse de canard, saucisse de Toulouse, morceau d'agneau et saucisson à l'ail</i>	
<b>TARTIFLETTE OU MORBIFLETTE OU CROZIFLETTE : 450 à 500gr par personnes</b> .....	7€ à 8.50€
<i>Pommes de terre ou pâtes Crozet, oignons, lardons fumés, vin blanc, crème, Reblochon ou Morbier</i>	

## PLATS FAMILIAUX

---

<b>BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE</b> .....	9€
<b>BŒUF BOURGUIGNON</b> .....	7.80€
<b>LASAGNE</b> .....	7€
<b>HACHIS PARMENTIER DE CANARD</b> .....	6.50€

*Artisan passionné  
depuis 2009*