



La carte
PRINTEMPS - ÉTÉ 2021

LES AMUSE-BOUCHE

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

PIZZA AU JAMBON OU AUX CHAMPIGNONS <i>La part</i>	0.50€
QUICHE LORRAINE <i>La part</i>	0.70€
TARTE À L'OIGNON <i>La part</i>	0.60€
TARTE AU FROMAGE <i>La part</i>	0.60€
PISSALADIÈRE AUX OIGNONS ET ANCHOIS <i>La part</i>	0.70€
GOUGÈRES AU COMTÉ <i>2 pièces par pers</i>	0.70€

NAVETTES : 1 PIÈCE PAR PERSONNE

SAUMON FUMÉ MAISON	1.20€
TOMATE, PESTO	1.00€
SAUCISSON ET BEURRE D'ETREZ	1.00€
JAMBON CRU ET JEUNES POUSES	1.10€

LES MINI-BURGERS : 1 PIÈCE PAR PERSONNE

FOIE GRAS, CONFIT DE FIGUES ET CACAO ÉPICÉ	1.20€
--	-------

ASSORTIMENT DE 5 LÉGUMES DE SAISON

à croquer servi en contenant individuel et petites sauces.....	2.50€
--	-------

LES PETITES ASSIETTES GOURMANDES (NOS CONTENANTS SONT BIODÉGRADABLES)

CAVIAR D'AUBERGINE ET CRUMBLE À LA FÉTA.....	1.90€
PANNA COTTA DE POIVRONS ROUGES	1.90€
TARTARE DE TOMATES, JAMBON CRU ET PESTO	1.90€

LES PLATEAUX :

GOURMAND 9.50€ PAR PERS

5 PIÈCES SALÉES FROIDES. MINIMUM DE 8 PERSONNES

- Navette saucisson et beurre d'Étrez
- Burger de foie gras, confit de figues et chocolat épicé
- Blinis saumon fumé et crème citronnée
- Verrine de légumes
- Caviar d'aubergine et crumble à la féta
- Panna cotta aux poivrons rouges et chips au parmesan

LES SALADES

120g par personne 2€ LA PART

COLESLAW À MA FAÇON : Carottes, céleri, chou blanc et vinaigrette

TABOULÉ : Semoule de blé, tomates, concombre, poivrons verts et rouges, menthe, huile d'olive et citron

ITALIENNE : Tomates, mozzarella, basilic et vinaigre balsamique

RISONI : Pâtes, thon, petits pois, poivrons rouges, ail et basilic

TERROIR : Pommes de terre, tomates, lardons, magret de canard et croûtons

CRUDITÉS ASSORTIES DE SAISON : portion de 150g, sauce vinaigrette à part

Carottes râpées, lentilles, betteraves, céleri rave, concombre, pommes de terre, haricots verts et tomates

PIÉMONTAISE : Pommes de terre, tomates, œuf dur, jambon blanc

MUSEAU DE BŒUF

LES ENTRÉES FROIDES

PÂTÉ CROÛTE MAISON (MINI 10 À 12 PERS). Poids d'une tranche : 120gr 3.10€

SAUMON FUMÉ, SAUMON GRAVLAX 6.30€

MARBRÉ DE L'OCÉAN, SAUMON FRAIS, SAUMON FUMÉ (MIN 8 PERS). Accompagné d'une sauce citron 3.20€

GARNITURE DE CREVETTES AVEC MAYONNAISE MAISON AU CITRON 3.50€

LES ENTRÉES CHAUDES

BOUCHÉE BRESSANE DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS DE PARIS, QUENELLES GIRAUDET

ET SAUCE SUPRÊME 5.50€

GÂTEAU DE FOIE DE VOLAILLE, CRÈME DE TOMATES ET PETITES QUENELLES..... 4.80€

MOUSSELINE DE BROCHET SAUCE AUX ÉCREVISSES 5.50€

LES POISSONS

FILET DE SAUMON À LA CRÈME D'OSEILLE	7.00€
FILET DE CABILLAUD RISSOLÉ SAUCE ARMORICAINE.....	8.00€
BLANQUETTE DE LOTTE AUX MORILLES	14.00€
GRATIN DE FRUITS DE MER ET QUENELLES GIRAUDET	9.50€

LES VIANDES

JOUE DE BOEUF BRAISÉ AU VIN DE BOURGOGNE	7.80€
FRICASSÉE DE VEAU SAUCE SUPRÊME AUX CHAMPIGNONS	8.90€
FILET MIGNON SAUCE FORESTIÈRE OU SAUCE AU BLEU DE BRESSE	8.00€
JOUE DE PORC CONFIT AU CIDRE	7.00€
JAMBON (ENTIER S/OS) BRAISÉ SAUCE MADÈRE OU MOUTARDE À L'ANCIENNE (MIN 15 PERS.)	8.50€
SAUTÉ D'AGNEAU (GIGOT ET ÉPAULE) AVEC CRÈME DE TOMATE ET ROMARIN	12.50€
SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM ET AROMATES	10.50€

LES VOLAILLES

POULET DE BRESSE DOMAINE LA PÉROUSE À LA CRÈME	12.50€
POULET DE BRESSE DOMAINE LA PÉROUSE SAUCE VIN JAUNE ET MORILLES	14.50€
POULET FERMIER AUX ÉCREVISSES ÉLEVAGE M. MOREL	9.20€
SUPRÊME DE POULET EN BALLOTTINE, FARCE MOUSSELINE ET PETITS LÉGUMES	8.20€
FRICASSÉE DE VOLAILLE SAUCE À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNONS.....	7.50€
SUPRÊME DE PINTADE EN BALLOTTINE FARCI AUX MORILLES	13.00€
POULET FERMIER FAÇON BASQUAISE	8.50€

LES LÉGUMES

GRATIN DAUPHINOIS	2.80€
FAGOT DE HARICOTS VERTS ET LARD FUMÉ	2.20€
CRÊPES VONNASSIENNES (4 PIÈCES/PERS.)	2.90€
FLAN PRIMEUR DE SAISON	2.50€
RIZ BASMATI AUX LÉGUMES DE SAISON	2.20€
CHAMPIGNONS PERSILLÉS AUX LARDONS	3.20€
TIAN PROVENÇAL	3€

AUTOUR D'UN PLAT (MINI 8 À 10 PERS)

COUSCOUS ROYAL	9€
PAËLLA ROYALE	9€
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE	7.50€
BŒUF BOURGUIGNON	6.50€
LASAGNES	5.80€
PARMENTIER DE CANARD	6.50€

LES DESSERTS 3€

ROYAL AU CHOCOLAT : *Biscuit joconde, feuillantine pralinée, mousse au chocolat*

FRAMBOISIER : *Biscuit génoise, crème mousseline vanillée et framboises*

FRAISIER : *Biscuit génoise, crème mousseline vanillée et fraises*

ENTREMET MANGUE-PASSION : *Biscuit génoise, brunoise de mangue et mousse mangue-passion*

LES TARTES

TARTE BRESSANE	1€
TARTE AUX PRALINES ROSES	1.30€