

# MENU

**Plat du jour** ..... **14,50€**

*Uniquement le midi du lundi au vendredi*

**Formule midi** ..... **16€**

Plat du jour + café macaron  
*Uniquement le midi du lundi au vendredi*

**Menu enfant** ..... **12€**

Steak haché **ou** suprême de poulet **ou** filet de bar  
*frites et salade*  
+  
eau **ou** diabolo avec sirop  
+  
1 boule de glace **ou** crème chocolat carambar

**Entrée + plat ou plat + dessert** ..... **18€**

**Entrée + plat + dessert** ..... **25€**

## Entrées au choix

Toast de St Marcellin  
*petite salade*

Rillettes de saumon et maquereaux au poivre

Terrine de campagne  
*Label Rouge, oignons confits*

Petite salade César au poulet

## Plats au choix

Suprême de poulet  
*crème de poivron doux*

Pavé de saumon croustillant  
*miel, soja, sésame*

Onglet de bœuf  
*aux échalotes rôties*

Plat du jour  
*(uniquement le midi du Lundi au Vendredi)*

## Desserts au choix

Petit pot de crème chocolat  
*crème carambar*

Faisselle  
*nature, sucre, fruits rouges, miel*

Crème brûlée maison

Café macaron

*Changement de dessert au choix sur la carte + 2€*

## ENTRÉES

Rillettes de saumon et maquereaux <i>au poivre et aux herbes fraîches</i>	8€
Saumon fumé BIO <i>crème d'isigny aux herbes fraîches et toast</i>	15€
« La perle des Dieux » <i>sardines millésimées 2015</i>	9€
Foie gras de canard mi-cuit <i>au cognac Otard et chutney de fruits</i>	15€
Tartare végétal <i>concombre, avocat, mangue, melon, tomate séchée vinaigrette au basilic frais</i>	8€
Mozzarella Burratina <i>tomate cœur de bœuf et basilic</i>	9€
Toast de St Marcellin & mesclun	8€
Petite salade César	8€
Terrine de campagne Label Rouge <i>et d'oignons confits, toast</i>	7€



## POISSONS

Tartare de thon <i>avocat, mangue, concombre et herbes fraîches, frites et salade</i>	20€
Filet de bar à la plancha <i>légumes et sauce vierge</i>	22€
Gambas en persillade <i>et risotto crémeux</i>	25€
Saumon mariné croustillant <i>mariné au miel et soja, pané au sésame servi avec une poêlée de légumes</i>	19€

## LES BELLES VIANDES

*servies avec pommes de terre grenailles rôties et sauce béarnaise maison*

« Nous sélectionnons les meilleurs fournisseurs afin de garantir une viande d'exception issue de races nobles et des élevages les plus qualitatifs. Nous vous conseillons une cuisson bleue ou saignante afin de préserver et d'apprécier la qualité gustative de nos viandes. Cuisson bien cuite vivement déconseillée. »

Faux filet Txogitxu <i>+/- 300 gr</i>	24€
Côte de bœuf pour 2 <i>+/- 1,5 kg - 40€/personne</i>	80€
Entrecôte « type japonaise » <i>+/- 350 gr</i>	30€

## SALADES

Fromagère <i>toast de St Marcellin, Comté AOP, Brie de Meaux, Bleu d'Auvergne, St Nectaire</i>	14€
César classique <i>Parmesan, œuf dur, croutons, tomates cerises, poulet rôti</i>	14€
César saumon <i>parmesan, œuf dur, croutons, tomates cerises, saumon fumé</i>	18€
Italienne <i>mozzarella burratina, antipasti, jambon de parme, olives, croutons</i>	18€

## GARNITURES en supplément + 4€ au choix

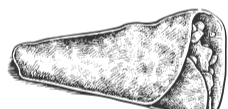
Risotto crémeux  
Pommes grenailles rôties  
*« pommes de terre cuites au four dans la graisse de canard, ail et persil »*  
Purée Maison  
Légumes du moment  
Frites maison

## SAUCES en supplément + 1€ au choix

Au bleu d'Auvergne  
Poivrade  
Béarnaise maison  
Échalotes rôties

## VIANDES

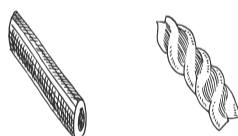
Tartare de bœuf charolais <b>coupé au couteau</b> • classique : mayonnaise, ketchup, câpres, cornichons, échalote, persil, tabasco, sauce anglaise • italien : tomates confites, olives noires, pesto, pignons de pin, échalote, persil, parmesan	18€
Onglet de bœuf Angus <i>aux échalotes rôties, frites et salade</i>	18€
« Le Gorilla burger » <i>pain brioché pesto vert, mozzarella fumée, tomate confite, oignons frits, lard grillé et steak haché, frites et salade</i>	18€
Suprême de poulet fermier <i>crème de poivre doux, frites et salade</i>	17€
Piccata de veau <i>jus corsé au Marsala et champignons sautés, purée maison</i>	22€



## WRAPS

*Servis froids avec frites*

Wrap poulet guacamole <i>tortilla, tomate, salade, poulet rôti, sauce guacamole, servi froid</i>	14€
Wrap porchetta & pesto vert <i>tortilla, tomate, salade, porchetta, parmesan, sauce pesto vert, servi froid</i>	15€
Wrap saumon fumé <i>tortilla, tomate, salade, saumon fumé, sauce pesto vert, servi froid</i>	15€
Wrap « made in USA » <i>tortilla, tomate, salade, poulet rôti, lard grillé, sauce BBQ, oignons frits, servi froid</i>	15€



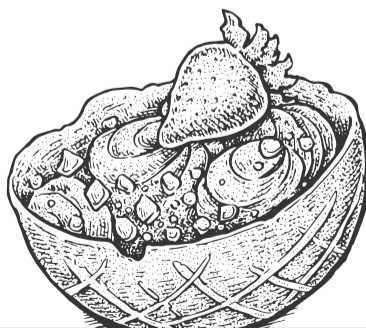
## PLANCHES À PARTAGER

	2 p.	3 p.	4 p.
Fromages <i>St Marcellin, Comté AOP, Brie de Meaux, St Nectaire, Bleu d'Auvergne</i>	13€	18€	23€
Charcuteries <i>rosette de Lyon, chorizo Ibérique, saucisson, terrine de campagne, porchetta</i>	12€	17€	22€
Mixte <i>fromage, charcuterie</i>	15€	21€	27€



## DESSERTS

Pavlova aux fruits rouges	8€
Tartelette aux framboises <i>crème vanillée</i>	9€
Paris Brest maison	8€
Café macarons <i>Café bio accompagné de 2 macarons</i>	4,50€
Café gourmand <i>4 mignardises</i>	9€
Petit pot de crème chocolat <i>et mousse carambar</i>	7€
Le bun's gourmand <i>bun's type croissant chaud, glace vanille, banane flambée, ou rhum sauce choco, Chantilly</i>	9€
La vraie crème brûlée maison <i>à la vanille Bourbon</i>	8€
Profiteroles <i>glace vanille, chantilly et sauce chocolat maison</i>	6€ ou 8€ <i>duo trio</i>
Faisselle « La Bressane » <i>nature, sucre, fruits rouges, miel</i>	5€
Assiette de fromages <i>frois sortes</i>	8€



## PARFUMS GLACES au choix

1 boule 3€ 2 boules 5€ 3 boules 7€

• Passion Mangue • Abricot  
• Macadamia • Caramel • Vanille  
• Noisette • Chocolat • Fraise  
• Framboise • Cassis • Menthe-choco  
• Citron • Café • Barbe à papa

*supplément chantilly ou chocolat chaud + 1€*

## GLACES MOVENPICK

Exotique <i>passion mangue, abricot et coulis yuzu-mandarine</i>	8€
Gourmandise <i>macadamia Dulce de Leche, caramel, vanille, brisures de cookie, sauce caramel beurre salé et chantilly</i>	8€
USA <i>glace noisette, caramel, chocolat, brisure de cookie, sauce caramel beurre salé et chantilly</i>	8€
Testarossa <i>fraise, framboise, cassis, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	8€
Colonel <i>sorbet citron et vodka</i>	9€
After eight <i>glace menthe chocolat et Get 27</i>	9€
Dame blanche <i>glace vanille, sauce chocolat maison, chantilly</i>	8€
Les liégeois <i>café, chocolat ou caramel et coulis assortis avec chantilly</i>	8€
Enfance <i>glace barbe à papa, bonbons marshmallows et pralines</i>	8€