

Pour l'apéritif

à la carte

Assiette de jambon ibérique « Cebo de Campo » (pour 2 pers)	10 €
Assiette de jambon ibérique « Cebo de Campo » (pour 4 pers)	18 €
Planche de charcuteries (à partager ou pas)	14 €
Planche charcuteries & fromages (à partager ou pas)	16 €

Menu découverte

Menu 29 euros : Entrée / Plat / Dessert

Menu 25 euros : Entrée / Plat OU Plat / Dessert

Entrée

à la carte

Salade Pommes de terre, Haddock fumé et herbes fraîches	14 €
Ou	
Œufs pochés en meurette 	12 €

Plat

à la carte

Sauté de veau à la tomate, courgettes grillées et polenta aux olives	25 €
Ou	
Poisson du moment et sa garniture	25 €

Fromages (+5 euros) dans le menu

à la carte
9€

Dessert

à la carte

Crème brûlée à la vanille	7 €
Ou	
Vacherin Vanille fruits rouges	7 €

Possibilité de choisir un dessert dans le menu des Chefs avec un supplément de 3€

Menu du petit gastronome (-12 ans) 12€

1 sirop au choix
1 plat : Poulet & frites OU petite portion d'un plat du menu découverte
Sundae maison OU coupe glacée au choix (vanille, chocolat, fraise)



Plat végétarien ou version végétarienne sur demande

Tous nos produits sont élaborés maison avec des produits frais. **

Prix service compris

Potentielle présence d'allergènes dans nos plats (œufs, lait, gluten, fruits à coques, moutarde, sésame, crustacés etc).

Menu des Chefs

Menu 39 euros : Entrée / Plat / Dessert
Menu 35 euros : Entrée / Plat OU Plat / Dessert

Entrée

à la carte

Terrine de foie gras, compotée de fruits et son toast (supplément +3€)	18,5 €
Ou	
Entrée du moment	18,5 €
Ou	
Cannelloni de queue de Bœuf aux petits légumes et son consommé	18 €

Plat

à la carte

Filet de bœuf, gratin dauphinois et son jus corsé (supplément + 5 €)	38€
Ou	
Poisson selon arrivage, artichauts chorizo et sauce marinière curry	32 €
Ou	
Côte de Cochon fermière basse température, légumes et jus au poivre de Sichuan	32 €

Fromages (+5 euros) dans le menu

à la carte
9€

Dessert

à la carte

Comme un mille-feuille à la pistache, sorbet framboise	8 €
Ou	
Entremets cœur coulant chocolat, glace vanille	8 €
Ou	
Citron, crumble, meringue et yaourt glacé	8 €

Possibilité de choisir une entrée ou un dessert dans le menu découverte



Plat végétarien ou version végétarienne sur demande

Tous nos produits sont élaborés maison avec des produits frais. **

Prix service compris

Potentielle présence d'allergènes dans nos plats (œufs, lait, gluten, fruits à coques, moutarde, sésame, crustacés etc).
Demandez la liste des allergènes.