



Nos plats sont “faits maison” et élaborés sur place à partir de produits bruts et frais à 90%. Ils sont servis dans la limite des préparations du jour.

Notre Carte

Nos grandes salades

<i>Salade du chef</i>	<i>10,50 €</i>
<i>Salade, tomates, jambon, emmental, carotte, champignons.</i>	
<i>Salade de concombre et chèvre fermier</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Salade, tomates, concombre, chèvre fermier, crème de ciboulette.</i>	
<i>Salade de Grana Padano et tomates confites</i>	<i>13,50 €</i>
<i>Salade, tomates, croûtons, tomates confites, Grana Padano.</i>	
<i>Salade d'asperges du Val de Loire à l'orange</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Salade, tomates, asperges, orange, jambon cru, Grana Padano.</i>	

Sur le grill

<i>Pavé de rumsteck, sauce marchand de vin ou verte 200g*</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Onglet de bœuf, sauce marchand de vin ou verte 200g*</i>	<i>19,00 €</i>

** poids minimum avant cuisson, viande de bœuf française.*

Nos fromages

<i>Assiette de fromages</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Assortiment de 3 fromages AOC ou fermier.</i>	

Nos desserts maison

<i>Au choix, à découvrir sur l'ardoise</i>	<i>4,50 €</i>
--	---------------

Prix nets.

Nos Pierres Chaudes

** servies uniquement le soir. **

*Prenez plaisir à cuire vous-même,
à votre table sur une pierre,
un assortiment de viandes.
Garnitures variées, sauces, salade.*

	<i>Pour 1 personne</i>	<i>Pour 1 enfant (- de 10 ans)</i>
<i>La pierre chaude de volaille</i> <i>Filet de dinde et magret de canard.</i>	<i>17,60 €</i>	<i>8,80 €</i>
<i>La pierre chaude du boucher</i> <i>Onglet, rumsteck, longe de porc, filet de dinde et magret de canard.</i>	<i>19,20 €</i>	<i>9,60 €</i>
<i>La pierre chaude de bœuf</i> <i>Onglet et rumsteck.</i>	<i>22,40 €</i>	<i>11,20 €</i>

Pour des raisons de sécurité, le service des pierres se fait uniquement en salle.

Prix nets.

*N*otre menu

** servi uniquement le soir **

Verrine de concombre et sa mousse de chèvre frais au miel

Terrine de poissons et sa crème de ciboulette

Salade d'asperges du Val de Loire à l'orange

@@@@@@@@@@

Filet mignon de porc au miel

Pavé de saumon sauce à l'oseille

Escalope de dinde au vinaigre balsamique

Pièce de bœuf grillée, sauce marchand de vin

@@@@@@@@@@

Assiette de fromages

Dessert au choix à découvrir sur l'ardoise

Au choix :

Entrée + plat ou plat + dessert 16,00€

Entrée + plat + dessert 20,00€

Prix nets.

*N*otre menu du marché

*Entrée du jour + plat du jour
ou plat du jour + dessert du jour* *10,50€*

*Entrée du jour + plat du jour
+ dessert du jour + ¼ de vin ou
½ eau minérale* *13,50€*

*N*otre formule *salade express 10,50€*

*Une salade du moment
+
Le dessert du jour*

Ces formules sont servies uniquement le midi en semaine, sauf jours fériés.

Prix nets.

Pour les enfants 8,00€

-10 ans

Petite salade du chef

aaaaaaaaaaaa

Jambon blanc

Blanc de dinde à la crème

aaaaaaaaaaaa

Une boule de glace

Dessert au choix à découvrir sur l'ardoise

*Retrouvez nos
pierres chaudes
pour les enfants*

Prix nets.