

Assortiment de tapas en apéro par personne 3€

Carte des salades

petite/grande

La Croustichèvre : Croustillants de chèvre, viande séchée du Valromey, tomates, oignons frits, raisins secs, salade variée. 7€ 12€

La Normande : Camembert AOC pané, jambon fumé, pommes de terre au cidre, pommes fraîche, salade variée. 8€ 14€

La Rustik : Lardons fumés, Comté, œuf poché, croûtons, tomates, salade variée. 6€ 11€

La Sakana : Thon rouge mariné au citron vert, tempura de crevette, pousses de soja, algues Nori, sésame grillé, salade variée. 9€ 15€

Carte des plats

Travers de porc caramélisés au curry, frites fraîches et salade variée. 14€

Filet mignon de porc au beurre de noix et figue, boulgour crémeux et légumes sautés. 15€

Tartare de bœuf du Chef, frites fraîches et salade variée. 16€

Cuisse de canard confite, écrasé de pommes de terre et mélange forestier. 16€

Thon rouge mi-cuit façon Tataki, boulgour crémeux et légumes sautés. 18€

Onglet de veau poêlé au jus, écrasé de pommes de terre et mélange forestier. 19€

Menu du p'ti Lou : un sirop, un plat et une boule de glace au choix 9€

Un p'ti Classik ou Nuggets maison ou thon rouge.

Accompagnement frites fraîches et salade.

Carte des burgers

Pains artisanaux, Viande Française hachée sur place, Sauces Maisons, Charcuterie locale
toutes les viandes peuvent être remplacées par du tofu et un œuf.
Accompagné de frite fraîche et salade.

Le Classik : Pain, steak haché 150gr, cheddar, cornichons aigre doux,
ketchup maison, salade, tomate, oignons rouges. simple/double
12€ 18€

Le Black pepper : Pain, steak haché 150gr, compotée d'oignons,
sauce aux poivres noirs, salade, oignons rouges. 12€ 18€

L'Impeccable : Pain, filet mignon de porc, roulette, cornichons aigre doux,
crème de moutarde au miel, salade, oignons rouges. 14€ 20€

Le Cabra : Pain, steak haché 150gr, bûche de chèvre, noix, crème de
moutarde au miel, pommes fraîches, salade, oignons rouges. 14€ 20€

Le Blue : Pain, steak haché 150gr, bleu d'Auvergne AOC, poêlée
de champignons, crème de cèpes, salade, oignons rouges. 15€ 21€

Le Spécial : Pain, steak haché 150gr, lard fumé, Reblochon AOC,
compotée d'oignons, ketchup maison, salade, tomate, oignons rouges. 15€ 21€

Carte des desserts

Carpaccio d'ananas à la verveine et sorbet citron. 6,50€

Fondant au chocolat et crème anglaise vanille. 6,50€

Crème brûlée potiron. 6,50€

Tarte tatin et glace vanille. 6,50€

Ile flottante au spéculoos 5,50€

Faisselle crème ou coulis. 4,50€

Glaces Carte d'or 1 boule 2,50€ 2 boules 4,50€ 3 boules 7€ Chantilly 1€

Sorbet : cassis, framboise, mangue, citron, fraise.

Crème glacée : vanille, chocolat, café, coco, menthe, caramel fleur de sel, rhum-raisin.