

LE MENU DEJEUNER 19 €

NOS ENTREES

*Les œufs mayonnaise**
*Le pâté de campagne**
*Le flan au chorizo**
*La salade de gésiers de poulet**
*Les harengs, pommes à l'huile**
*La crème brûlée au camembert**

NOS PLATS

*Le tartare de bœuf préparé par nos soins et ses frites**
*La pièce du boucher et ses frites maison**
*Le filet de limande panée **
*Le filet de poulet au chaource**
*La tête de veau sauce gribiche**

NOS DESSERTS

Le camembert
La verrine de fromage blanc
*La poire farcie à la noisette**
*La tarte à la rhubarbe et pommes**
*Le fondant au chocolat**



**Les plats, FAITS MAISON, sont élaborés sur place à partir de produits bruts
PRIX TTC - Service compris*

LA CARTE DU PATIO

(Menu Entrée - Plat - Dessert : 35 €)

NOS ENTREES (9,50€)

- Les 6 escargots de Bourgogne**
- Le velouté de potiron aux moules**
- Le foie gras de canard et ses toasts briochés (+8€)**
- La tartine Savoyarde**
- Le Saint Marcelin pané**
- La terrine de poissons aux crevettes**

NOS PLATS (19€)

- Le pavé de saumon lardé et son risotto de légumes**
- Le magret de canard, sauce au miel, et son gratin dauphinois**
- La pièce du boucher et ses frites maison**
- La tête de veau sauce gribiche**
- Les côtelettes d'agneau, haricots vert**
- Le tartare de bœuf préparé par nos soins et ses frites**
- Le burger Basque et ses frites maison**

NOS DESSERTS (9,50€)

- L'assiette de fromages et son mesclun de salade*
- La crème brûlée à l'orange, flambée au Grand Marnier**
- Le tiramisu au citron et limoncello**
- La brioche perdue au caramel**
- Les profiteroles classiques au chocolat**
- La coupe pina colada**



**Les plats, FAITS MAISON sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

PRIX TTC - Service compris