

# *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 ENTRÉES (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*