

ENTRÉES

TERRINE MAISON.....	9 €
Porc breton, compotée d'oignon, condiment, pousses du jardin, pickles	
TRUITE FUMÉE.....	12 €
Gravlax de truite maison, crudités et jeunes pousses du moment	
TOMATE BURRATA	11 €
Tomates d'Antan, burrata, basilic	
OEUF PARFAIT.....	8 €
Oeuf parfait, sauce verte, crudités et béarnaise émulsionnée	
ENTRÉE DU MOMENT.....	10 €

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIERE	23 €
Cuisson basse température VF Sauce crémée au vin jaune et morilles Accompagné d'un millefeuille de légumes	
CHEESEBURGER.....	18 €
Steack haché, VBF, bacon grillé, oignon, pickles, cheddar Servi avec des frites maison	
LES VIANDES DU MOMENT	19 €
Voir carte du moment	
TARTARE.....	18 €
Tartare de boeuf au couteau, VBF Servi avec des frites maison et salade	

SALADES

SALADE CÉSAR	15 €
Salade sucrine, tomates cocktail, poulet pané maison, poitrine grillée, sauce césar, parmesan, pickles, croûtons	
SALADE CHÈVRE/MIEL.....	15 €
Salade sucrine, tomates cocktail, fromage de chèvre sainte maure de Touraine, croutons, miel, poires	

Prix nets TTC, service compris

POISSONS

FISH AND CHIPS.....	18 €
Avec sauce tartare	
FILET DE ST-PIERRE.....	24 €
Sauce aux agrumes et huile verte Déclinaison de légumes de saison	
POISSON DU MOMENT.....	21 €

PASTAS

BOLOGNAISE.....	15 €
Linguine, sauce bolognaise maison, viande boeuf haché VBF, parmesan	
FORESTIÈRE	15 €
Linguine, crème fraîche, champignons, lardons, parmesan	

DESSERTS & FROMAGES

MOUSSE AU CHOCOLAT.....	9 €
Servie avec une crème montée, caramel beurre salé, crumble cookie	
CRÈME BRULÉE	9 €
SÉLECTION DE FROMAGES.....	11 €
Sélection de 4 fromages de Sophie, servie avec salade et fruits à coques	
COUPE GLACÉE DU MOMENT.....	10 €
Fruits frais, coulis, deux boules de glace, chantilly	
SALADE DE FRUITS DE SAISON.....	9 €

Prix nets TTC, service compris