

Les tapas à la UNE !

Calamars à la romaine.....	8,50€
Plateau de charcuterie.....	12,00€
jambon de pays, saucisse, saucisson, pâté et cornichons	
Plateau de charcuterie & fromage.....	16,00€
jambon de pays, saucisse, saucisson, pâté et cornichons	
vache de papy, vache fleurie et brebis	
Camenbert au four.....	10,00€
Plateau de fromages.....	12,00€
vache de papy, vache fleurie, brebis et vache pimentée	
Portion de frites « maison ».....	4,00€
Plateau de bruschettas.....	13,00€

Notre top des entrées

Gaspacho.....	6,00€
Salade de chèvre chaud	
La petite.....	8,00€
La grande.....	12,00€
salade verte, tomates & tartines de chèvre chaud	
Salade canardaise	
La petite.....	11,00€
La grande.....	14,00€
salade verte, tomates, croûtons & gésiers de canard	
Salade cæsar	
La petite.....	11,00€
La grande.....	14,00€
salade verte, tomates, parmesan, croûtons & poulet	
Charcuterie.....	9,00€
jambon de pays, saucisson, pâté & salade	
Bruschetta locale.....	12,00€
pain, huile d'olive, ail et persil, jambon de pays, tomates, chèvre & gruyère	
Bruschetta végétarienne.....	12,00€
pain, huile d'olive, ail et persil, tomates, poivrons, mozzarella & gruyère	

La rubrique grillades du jour !

Saucisse.....	11,00€
Ventrèches grillées.....	12,00€
avec un œuf au plat	
Merguez de veau.....	13,00€
Assortiment de grillades.....	17,00€
toutes les grillades sont là et c'est vraiment beau !	
Assortiment de grillades à partager.....	25,00€

Profitez de nos sauces maison !	
roquefort ou poivre.....	2,00€

Des plats de résistance à l’affiche

Tous nos plats sont accompagnés de frites «maison» et légumes.

La pièce du boucher (200 g.).....	15,00€
un rumsteak maturé qui ne laisse personne de marbre...	
Le faux-filet (250 g.).....	19,00€
une pièce de bœuf de choix, les retours de sondages en attestent !	
L’entrecôte (300 g.).....	25,00€
pour ceux qui veulent se faire plaisir et qui ont l'estomac accroché...	
La brochette de canard (200 g.).....	19,00€
le prince des étangs avec son goût inimitable !	
La truite aux amandes (200 g.).....	17,00€
elles arpentent les cours d'eaux douces de nos vallées, ramenant dans l'assiette toutes les saveurs...	

 Formule entrée/plat ou plat/dessert	18,00€
Entrée	
salade de chèvre chaud ou charcuterie ou salade canardaise	
•	
Plat chaud	
pièce du boucher ou truite aux amandes	
•	
Dessert	
profiteroles ou tarte tatin ou poires aux épices ou 2 boules de glace ou glace à l'italienne	

 Le menu du grill.....	20,00€
Entrée	
salade de chèvre chaud ou charcuterie	
•	
Plat chaud	
tous les plats de la rubrique grillades du jour (supplément de 2€ pour l'assortiment de grillades)	
•	
Dessert	
poire aux épices ou fromage ou boule de glace	

 Le menu le plus populaire.....	25,00€
Entrée	
salade de chèvre chaud ou salade canardaise ou salade cæsar ou charcuterie ou bruschetta locale ou bruschetta végétarienne	
•	
Plat chaud	
faux-filet ou burger de la maison ou truite aux amandes	
•	
Dessert	
tarte tatin ou poires aux épices ou 3 boules de glace ou glace à l'italienne	

Le grenadin de veau (190 g.).....	20,00€
une référence en la matière, une tendresse qui vous laissera sans voix !	

Le burger de la maison.....	16,00€
un burger inimitable avec son bun's façon tradition, un steak frais et local, de la salade, des tomates, des courgettes cuisinées en pickles à la place des cornichons, de la poitrine fumée et une sauce aux accents de moutarde dont on a le secret...	

Le burger végétarien.....	16,00€
c'est le même que celui de la maison mais la viande est remplacée par un steak végétarien et des poivrons.	

L'incontournable côte de bœuf (prix au kilo)....	55,00€
une qualité qu'on ne retrouve nulle part ailleurs, soyez vaillant car ici les côtes de bœuf sont délicieuse, énormes et cuites au feu de bois...	

 Le menu qui fait plaisir	29,00€
Entrée	
plateau de charcuterie ou camembert rôti ou plateau de bruschettas	
•	
Plat chaud	
brochette de canard ou grenadin de veau ou assortiment de grillades	
•	
Dessert	
café gourmand ou profiteroles	

 Le coin jeunesse.....	10,00€
Plat chaud	
tenders de poulet frites ou saucisse frites	
•	
Dessert	
glace à l'italienne ou Mr Freeze ou 1 boule de glace	

Nos desserts !

La poire aux épices.....	5,50€
délicatement cuite dans un sirop avec de la cannelle, de la badiane, un peu de gingembre et des clous de girofle	
Assiette de fromages.....	6,00€
composée de la vache de papy, la vache fleurie et un brebis	
L'endémique tarte tatin.....	8,00€
faite maison avec une boule de glace vanille bien sûr	
Les profiteroles maison	
2 choux.....	6,00€
3 choux.....	8,50€
choux maison remplis de glace avec un chocolat fondant maison	
Le café gourmand de chez nous	9,00€
personne ne peut prédire ce qu'il y aura dedans mais ça promet toujours d'être copieux et délicieux	

Nos glaces !

Glace ou sorbet artisnaux	
un artisan talentueux et des produits frais !	
1 boule.....	3,00€
2 boules.....	5,00€
3 boules.....	6,00€
Parfums des glaces : vanille, chocolat, menthe, café et réglisse	
Parfums des sorbets : pomme, poire, pêche, fraise, citron vert, châtaigne-miel, melon	

Glace à l'italienne.....	3,00€
indémoudable, la glace soft conquis le cœur de tous ! en pot ou en cornet...	
Parfums : vanille, fraise, chocolat, caramel beurre salé	
Panachage possible : vanille/fraise ou chocolat/caramel beurre salé	

Mr Freeze.....	1,00€
----------------	-------

les coupes glacées

Dame blanche.....	8,00€
non pas 1 ni 2 mais bien 3 boules de vanille artisanale et en plus, il y a de la chantilly maison et un coulis chocolat	

Chocolat liégeois.....	8,00€
2 boules artisanales au chocolat et 1 de vanille et en plus, il y a de la chantilly maison et un coulis chocolat	

Café liégeois.....	8,00€
2 boules artisanales au café et 1 de vanille aussi et en plus, il y a de la chantilly maison et un coulis café	

les coupes glacées alcoolisées

Douc'kawa.....	8,00€
1 boule vanille et 1 café, alliance ultime d'une glace digestive de fin de repas puisqu'on y trouve du Baileys et un bitter cacao en prime mais aussi une chantilly maison	

La forestière.....	8,00€
pouvez-vous imagnier à quel point le whisky et 1 boule de chataigne-miel peuvent se marier ? et en guise de témoin de cette union, un peu de Baileys et 1 boule de vanille en plus d'une chantilly maison	

Mojito glacé.....	8,00€
Amateur de Mojito, venez découvrir son adaptation glacée ! 1 boule de menthe, 1 de citron vert et un peu de réglisse. Tout ça avec du rhum et de l'angostura, tout comme un vrai mais il y a de la chantilly maison en plus	

Tutti fruity.....	8,00€
lorsque l'on sait plus quoi choisir, cette coupe est faite pour vous parce qu'on y trouve un peu de pomme et un peu de poire, un peu de fraise et un peu de citron vert. Par dessus, on met des liqueurs de banane et d'orange et bien sûr une chantilly maison, de quoi râvir tout le monde	

Les prix indiqués comprennent le service.
Si vous êtes allergique à certains produits, n'hésitez pas à nous le signaler.
Ne pas jeter ce set sur la voie publique.
Imprimé avec une encre adapté au contact alimentaire.