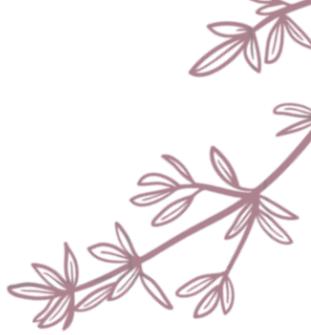


MERCREDI 4 JUIN 2025

LA CARTE DU JOUR

Midi et soir

dans la limite des productions disponibles



ENTRÉES

Terrine campagnarde

6 euros

Foie gras de canard / Chutney d'oignons au balsamique

14 euros

Jus de pois et asperges au lait de coco / Wakame

8 euros *plat vegan



MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans

Au choix dans la carte
+ un dessert

Le tout servi en
demie-portion !

12 euros

PLATS

Légumes et asperges / Graines / "Pesto" d'aromates

14 euros *plat vegan

Souris d'agneau / Pomme paillason / Légumes / Jus

25 euros

Filet de truite / Risotto à la Fourme d'Ambert / Légumes

25 euros

Tartare de boeuf façon "Récidive"

Frites / Crudités

22 euros

Bavette de boeuf

Frites / Crudités / Béarnaise

25 euros

Crevettes / Légumes / "Pesto" d'aromates

24 euros

Portion de frites

4 euros

SALADES

Salade / Crudités / Graines *plat vegan

Petite : 6 euros Grande : 12 euros

Crudités / Saucisse de viande / Emmental râpé

Petite : 7 euros Grande : 14 euros

Crudités / Graines / Wakame / Crevettes

Petite : 9 euros Grande : 18 euros

Crudités / Graines / Jambon de Parme / Asperges

Petite : 9 euros Grande : 18 euros

PLAT DU JOUR

Le midi uniquement

dans la limite des productions disponibles

Médaille de veau

Galette de pommes de terre / Salade

Coulis de tomates

13 euros

DESSERTS

Sorbets maison / Fruits frais et secs

*plat vegan **8 euros**

Nage de fruits frais, sirop rhubarbe, chantilly

8 euros

Crème brûlée aux éclats de pralines roses

6 euros

Tarte pomme-framboises meringuée

7 euros

Coupe de fraises / Chantilly

6 euros

Fromages

10 euros

ORIGINES DES VIANDES
(née / élevée / abattue)

Foie gras : UE / UE / UE

Boeuf : UK / UK / UK

Veau : NL / NL / NL

Volaille : UE / UE / UE