

LA CARTE

LES ENTRÉES

SALADE DE LENTILLES RAVIGOTE, ŒUF POCHÉ
ET CROÛTONS AÏLLÉS 10.00€

TARTE SABLÉE AUX TOMATES ANCIENNES,
SALADE DE ROQUETTE 11.00€

GASPACHO DE COURGETTES 9.00€
ET CROUSTILLANTS AU CHÈVRE

LES PLATS

LE BURGER DU COMPTOIR, 23.00€
POMMES GRENAILLES RÔTIES AUX ÉPICES
*(SAUCE BÉARNAISE, BŒUF CHAROLAIS HACHÉ,
TOMATE ANANAS, COMPOTÉE D'OIGNONS ET ICEBERG)*

LE TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ « MAISON », 18.00€
MESCLUN & POMMES GRENAILLES RÔTIES AUX ÉPICES

FILET DE POULET JAUNE FARCI AU PISTOU RÔTI, 19.00€
GNOCCHIS AU GORGONZOLA ET ROQUETTE

DOS DE SAUMON IRLANDAIS BIO À L'UNILATÉRAL, 22.00€
PURÉE DE POIS CHICHE AU SÉSAME, FENOUIL CONFIT

GARNITURES EN SUPPLÉMENT :

- POÉLLÉE DE LÉGUMES DE SAISON 5.00€
- PURÉE DE POMMES DE TERRE 5.00€
- SALADE VERTE 5.00€

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS SONT FAIT MAISON,
FABRIQUÉS QUOTIDIENNEMENT SUR PLACE ET À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
PRIX NETS T.T.C. AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS
LES TICKETS RESTAURANTS SONT ACCEPTÉS UNIQUEMENT LE MIDI
LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES

DE SAISON

LES DESSERTS

TARTELETTE AMANDINE ET PRUNES DU MOMENT, 9,00€
SORBET AU FROMAGE BLANC

CRÈME BRULÉE PISTACHE AUX ÉCLATS 10,00€
DE PISTACHES CARAMELISÉES

CHOU GOURMAND AU PRALINÉ FONDANT 8,00€

MICUIT AU CHOCOLAT DU COMPTOIR, 10,50€
GLACE VANILLE (10 MIN)

SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES (TROIS BOULES) 8,50€

MAISON ARTISANALE "ALPÉREL"

VANILLE, CHOCOLAT, PISTACHE, CAMEL BEURRE SALÉ,
FROMAGE BLANC, FRAISE, FRAMBOISE, CASSIS, CITRON, MANGUE

L'ENSEMBLE DE NOS PLATS SONT FAIT MAISON,
FABRIQUÉS QUOTIDIENNEMENT SUR PLACE ET À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
PRIX NETS T.T.C. AFFICHÉS EN EUROS, SERVICE COMPRIS
LES TICKETS RESTAURANTS SONT ACCEPTÉS UNIQUEMENT LE MIDI
LA MAISON N'ACCÉPTE PAS LES CHÈQUES