

Le Chef et son équipe vous proposent
The Chef and his team propose you

ENTREES

TARTINE DE JAMBON CRU ET COMTE SUR SA SALADE Jambon, Comté, huile et salade <i>Ham, Comté cheese, oil and salade</i>	11.00 €
SALADE DE RAVIOLES ET SES LARDONS FUMES Ravioles, lardons fumés, huile et salade <i>Ravioles, smoked bacon, oil and salad</i>	12.00 €
ASSIETTE DE CHARCUTERIE 4 variétés exemple Mortadelle, jambon cru serrano, rosette, rilette... <i>4 different varieties as Mortadelle, Ham, rosette, rilette</i>	13.00 €
TARTARE DE CABILLAUD AU CITRON VERT Cabillaud, citron vert, huile, salade et herbes aromatiques <i>Cod fish, lim, oil, salad and aromatic herbs</i>	14.00 €

PLATS - Main course

En accompagnement, féculents et légumes - All theses dishes will be served with starchy food and vegetables

FILET DE ROUGET GRILLE Rouget, crème de poivrons, crème de tomates, échalotes et huile <i>Mullet, pepper cream sauce, tomatoe cream sauce, shallot and oil</i>	19.00 €
MIX GRILL Volaille, bœuf, chipolata, chorizo et sauce Béarnaise <i>Poultry, beef, chipolata, chorizo and Béarnaise sauce</i>	19.50 €
SUPREME DE VOLAILLE GRILLEE FACON TANDOORI Volaille, huile, épices Tandoori et crème <i>Poultry, oil, Tandori spice and cream</i>	15.00 €
SUGGESTIONS DU JOUR Nous consulter <i>Please ask for details</i>	16.00 €

DESSERTS - Deserts

ROYAL CHOCOLAT ET SA CREME DE PISTACHE Chocolat, pistache, farine, huile, œufs et beurre <i>Chocolate, pistachio, flour, oil, eggs and butter</i>	7.00 €
CERVELLE DE CANUT ET SON PAIN GRILLE Faisselle, ciboulette, échalotes, ail, vin blanc, huile d'olive et pain <i>Cottage cheese, chive, shallots, garlic, white wine, olive oil, bread</i>	6.00 €
ASSIETTE DE 4 FROMAGES A choisir... Tome de Savoie, reblochon, bleu, bûche de chèvre, camembert <i>To choose... Tome de Savoie, reblochon, blue cheese, goat's cheese log, camembert</i>	10.00 €
BROCHETTE DE FRUITS AU MIEL Fruits de saison, miel, sésame grillé <i>Seasonal fruits, honey, toasted sesame</i>	5.50 €

**Bon appétit !
Enjoy your meal !**