

MENU MIDI

Disponible de 11h30 à 15h00

La table d'hôte comprend un choix de soupe ou salade verte, un choix de plat principal, un dessert du chef et un café ou thé

| | à la carte | table d'hôte midi |
|--|----------------|----------------------|
| Entrées | | |
| Potage du jour | 6 | |
| Salade verte, tomates, concombre | 6 | |
| Gaspacho de tomate, crevettes rôties, fromage frais | 8 | +2 |
| Melon cantaloup, prosciutto, gelée de porto | 8 | +2 |
| Salade de chèvre chaud, feuille de brique, miel, noix de Grenoble, vinaigrette acidulée | 9 | +3 |
| Entrée du jour | prix du marché | |
| Tartares d'hôte | | |
| | entrée | plat table midi |
| <i>Servis en entrée (70g) ou plat (140g)</i> | | |
| Tartare de saumon, crème sûre à la ciboulette, servi avec frites maison et salade | 15 | 25 33 |
| Tartare de bœuf, câpres, échalotes, huile de truffes, servi avec frites maison et salade | 16 | 26 34 |
| | plat | table d'hôte midi |
| Plats | | |
| Spaghetti bolognaise des patrons | 15 | 23 |
| Tagliatelle au saumon, roquette, crème, huile d'herbes | 17 | 25 |
| Salade tiède de crevettes grillées et calmars frits à la coréenne | 18 | 26 |
| Demi-poulet de Cornouailles façon forestière, salade verte, haricots verts, purée de pommes de terre | 21 | 29 |
| Pavé de morue poêlée, pleurotes, épinards, carotte fane, sauce câpre et citron | 22 | 30 |
| Bavette de bœuf grillée, sauce poivre, servie avec frites maison | 25 | 33 |
| Plat du jour | prix du marché | |
| Dessert du moment | 5 | |
| Café, thé, tisane | 3 | |
| Menu enfant (12 ans et moins) | | 11 |
| Potage, pâtes, crème glacée et un breuvage | | |

L'artiste