

Entrée/Plat/Dessert

30.00€

Entrée/Plat ou Plat/Dessert

25.00€

Plat direct

20.00€

Œuf mollet crème d'époisses

Tartare de saint jacques sur sa crème verte

Dos de cabillaud sauce chorizo

Joue de bœuf et son jus

Accompagnement: Gratin à la truffe et ses légumes

Assiette fermière (Supplément 5.00€)

Omelette norvégienne

Moelleux au chocolat et sa crème anglaise

Carte des boissons

Eau minérale plate ou gazeuse 1L

3.00€

Eau minérale plate 50cL

2.00€

Minute maid orange ou multifruit

3.00€

Sirop à l'eau (Menthe, Pêche, Fraise, Grenadine)

2.00€

Diabolo

3.00€

Limonade

2.50€

Sodas

3.00€

(Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Orangina, Ice Tea, Oasis, Schweppes agrumes, Perrier)

Red bull

4.00€

Bière (pression)

3.50€

Kir vin blanc (Mûre ou Cassis)

4.00€

Kir pétillant (Mûre ou Cassis)

4.50€

Ricard

4.50€

Whisky Ballantine's (avec soda +0.50€)

6.00€

Martini Rouge ou Blanc/ Porto Rouge

5.00€

Café

1.50€

Double café

2.50€

Thé / Infusion

2.00€

Chocolat chaud

2.50€

Carte des vins

	Verre	Btlle
Vin blanc		
Chardonnay blanc « Les Hauts de Fontey »	3.00€	15.00€
Vin rouge		
Bordeaux « Château La Castillonne»	3.00€	15.00€
Vin rosé		
Cinsault rosé « Les Hauts de Fontey »	3.00€	15.00€
Champagne		
Champagne LUCIEN LALARDIER	8.00€	40.00€

Carte des digestifs

Get 27	7.00€
Calva	7.00€