

Menu 33€50

Ravioles aux aubergines et tomates séchées, sauce champagne

Ou

Truite Gravlax

Ou

Terrine de campagne du chef

Cheeseburger Angus et ses frites

Ou

Filet de bar et son risotto, sauce champagne

Ou

Tartare de boeuf au couteau, frites et salade

Crème brûlée vanille Bourbon

Ou

Mousse au chocolat

Ou

Secret citron

Entrées

Ravioles aux aubergines et tomates séchées, sauce champagne **9€60**

Salade César ou salade de la mer **19€80**

Truite Gravlax **9€10**

Guillotine de saucisson (seul ou à partager pour l'apéro) **7€60**

Tartine aubergine parmigiana **9€10**

Tartare de thon albacore **13€40**

Terrine de campagne de chef **8€70**

Crevettes en tempura, sauce aigre doux **8€90**

Plats

Filet de St Pierre, légumes sautés et sauce champagne **25€90**

Entrecôte de boeuf 300g origine Irlande, sauce gorgonzola, frites **29€80**

Suprême de poulet fermier, sauce champignons et ses pâtes **23€90**

Steak de thon mi-cuit et ses légumes sautés **28€30**

Cheeseburger Angus, frites **18€60** (sup reblochon **2€20**)

Coquillettes à la truffe et viande des Grisons **21€60**

Risotto aux noix de St Jacques et safran **29€10**

Tartare de boeuf à l'italienne au couteau, frites et salade **20€70**

Fromages

Fromage blanc nature, coulis de fruits rouge **5€20**

Desserts

Café gourmand **10€50**

Baba au rhum « bouchon » **9€80**

Fraisier minute **9€60**

Thé gourmand (Kusmi Tea) **12€10**

Crème brûlée vanille Bourbon **8€10**

Mousse au chocolat **8€10**

Secret citron **9€30**

Profiteroles maison par 2 **9€20** / par 3 **11€90**

Alcool et sa boule de glace 10€90

Colonel : *sorbet citron vert, vodka (4cl)*

Williamine : *sorbet poire, poire william's (4cl)*

Dijonnaise : *sorbet cassis, crème de cassis (4cl)*

Vosgienne : *sorbet mirabelle, alcool de mirabelle (4cl)*

Tangerine : *sorbet mandarine, champagne (10cl)*

