

Menu 33€90

Ravioles aux aubergines et tomates séchées, sauce champagne

Ou

Oeuf parfait et sa sauce aux champignons forestiers

Ou

Terrine de campagne du chef

Cheesebuger au poulet 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**

Salades mer et césar – œuf parfait et sa sauce aux champignons forestiers **8€20**

Truite Gravlax **9€10**

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

Tartine parmigiana – Escargots de bourgogne, Label rouge par 6 – **8€50** – par 12 – **15€50**

Tartare de thon – Saint-marcellin pané **9€50**

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**

Cheese Angus – Cheeseburger au poulet et ses 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

Caf gourmand **10€50**

Baba au rhum « bouchon » **9€80**

Fraisier minute – soufflé glacé au

Grand Marnier **9€20**

Th gourmand (Kusmi Tea) **12€10**

Crème brulée 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)*

