

Suggestions du chef(*)

Menu complet à 32€ ttc

Hors d'œuvre au choix :

- Ballottine de foie gras au porto blanc, cœur au chutney d'abricot, pain d'épice et pignon de pin (10€00)
 - Coquilles Saint Jacques sur son Lit de Béchamel, Pleurotes et Tomates Séchées (10€00)

Plats au choix :

- Pavé de saumon et crème de coco et basilic avec purée de butternut et ratatouille (18€00)
- La Caille Dans Tout Ses Etats, purée de butternut et ratatouille (18€00)

Dessert :

- Trianon et sa crème anglaise (8€00)

(*Sous réserve de disponibilité)

Menu Terroir (29€80 ttc)*

Entrée :

- Œuf cocotte à la crème de chèvre et lardons (8€00)

Plat :

- Coq en barbouille (de la ferme de la Genetière à Saint Lactencin) cuit dans son bouillon de vin rouge et sauce pleurotes, champignons et oignons.
(16€80)

Assiette de fromage (supplément de 4€):

Trilogie de chèvres de chez Louet (Pellevoisin)

Dessert:

- Poire pochée, quenelle de chèvre frais au mascarpone, miel des forêts (de chez Baudat)(7€50)

Menu saveur (22€00 ttc)

Entrées au choix :

- Cassolette de Saumon à la Laitue de Mer (7€00)
 - Velouté de Marron et Lardon (7€00)
 - Entrée du jour (6€00)

Plats au choix :

- Burger Automnal : Pain maison, Poêlée de Pleurote, Champignon de Paris, Tomates séchées, Butternut, Steak de Canard (150g), Crème de Raclette (14€80)
 - Pizzas écrites en noir
- Pizzas écrites en fuchsia (supplément de 2€ sur le prix du menu)
- Brochette de Cabillaud et Tomate Cerise Marinée au Pesto Rouge (15€80)
 - Plat du jour (selon disponibilité) (12€80)

Dessert au choix :

- Kilimandjaro aux Nashi (6€50)
- Coupe de glace et chantilly maison : parfum au choix (6€50)
 - Crème Brûlée au Chocolat et à l'Ail Noir Confit (7€50)
 - Banana split (supplément de 2€) (8€50)
 - Poire Belle Hélène (supplément de 1€) (7€50)
 - Dessert du jour (selon disponibilité) (6€00)

(*Sous réserve de disponibilité)

Menu Enfant (9€80 ttc)*

Plat au choix :

- Steak haché accompagné de frites ou légumes du jour.

Ou

- Pizza clown ou pizza Margherita

Dessert au choix :

- Dessert du jour
- Coupe d'une boule de glace au choix, chantilly et gourmandises...

(*Sous réserve de disponibilité)

La Carte Pizzas

La Margherita : Base tomate, Mozzarella, Rondelles de tomate fraîche, Olives noires à la Grecque, Origan. **9€50**

La Reine : Base tomate, Mozzarella, Champignons de Paris, Jambon blanc supérieur au Torchon, Olives noires à la Grecque, Origan. **11€50**

La Chorizo : Base tomate, Mozzarella, Chorizo, Poivrons confits, Origan. **11€50**

La Napolitaine : Base tomate, Emmental râpé, Rondelles de tomate fraîche, Anchois, Olives noires à la Grecque, Origan. **12€**

La Thuna : Base tomate, Mozzarella, Thon au naturel, salicorne, Olives noires à la Grecque, Origan. **14€**

La Merguez : Base tomate, Mozzarella, Merguez, Poivrons confits, Origan. **12€50**

La 4 Saisons : Base tomate, Mozzarella, Rondelles de tomate fraîche, Champignons de Paris, Oignons confits, Oignons rouges confits, Poivrons confits, Olives noires à la Grecque, Origan. **12€50**

La Champêtre : Base crème, Mozzarella, Champignons de Paris, Oignons rouges confits, Mini cœurs d'artichaut, Olives noires à la Grecque, Origan. **12€50**

La Calzone (Chausson) : Base tomate, Mozzarella, Champignons de Paris, Jambon blanc supérieur au Torchon, Œuf, Origan. **12€50**

L'Alsacienne : Base Crème fraîche, Mozzarella, Oignons confits, lardons allumettes, origan. **12€50**

La 4 Fromages : Base tomate, Mozzarella, Rondelles de tomate fraîche, Raclette au lait cru, Sainte Maure de Touraine, Gorgonzola, Origan. **14€**

La Chicken : Base crème fraîche, Mozzarella, Oignons confits, Poulet mariné, Lardons allumettes, Origan. **14€**

La Bovine : Base tomate, Mozzarella, Rondelles de tomate fraîche, Bœuf haché Maison (180g), Origan. **13€50**

La Landaise : Base Crème fraîche, Mozzarella, Gésiers de Volaille, Lardons allumettes, origan. **14€**

La Charcutière : Base Tomate, Mozzarella, Rondelles de tomate fraîche, Chorizo, Jambon blanc supérieur au Torchon, Merguez, poivrons confits, Origan. **16€**

La Berrichonne : Base Tomate, Mozzarella, Sainte-Maure de Touraine, Miel de Région, Origan. **14€**

La Picarde : Base Tomate, Mozzarella, Jambon blanc supérieur au Torchon, Maroilles, Oignons rouges confits, Origan. **16€**

La Cheval de Troyes : Base Moutarde à l'ancienne et Crème fraîche, Mozzarella, Andouillette de Troyes, Champignons de Paris, Origan. **16€**

La Montagnarde : Base Crème fraîche, Oignons confits, Mozzarella, Pommes de terre, Reblochon, jambon cru de Pays, Origan. **16€**

La Tout'douce : Base Crème fraîche, Mozzarella, Poire confite, Magret de Canard fumé, Baies roses. **16€**

La Double Chicken : Base Crème fraîche, Mozzarella, Oignons confits, Poulet Mariné, Pommes de terre, Origan, Oignons frits. **15€**

La Blue Burger : Base crème, Mozzarella, Bœuf haché Maison (180g), Gorgonzola, Origan. **14€50**

L'Américaine : Base Sauce Barbecue, Mozzarella, Bœuf haché Maison (180g), Cheddar, Origan, Oignons frits. **16€**

La Nordique : Base crème fraîche, Mozzarella, Saumon Fumé, Quartiers de Citron et Huile d'Aneth. **15€**

Suppléments :

Légumes 1€ - Œuf 0€50 - Viande ou fromage 2€ -

Salade Verte : 2€80