

Côté ENTREES

Oeuf cocotte à la crème et au foie gras.....	10,00 €
Oeuf cocotte aux 2 Saumons.....	10,50 €
Saumon cuit « au sel », crème à l'aneth et toast de pain grillé.....	10,50 €
Foie gras de canard « maison, » et Chutney de fruits.....	15,00€
<i>Suggestion d'accompagnement un verre d'Uby blanc (vin moelleux de Gascogne) 4,00 €</i>	

Côté SALADES Repas ou Entrée

LA CESAR (au Poulet ou au Saumon cuit au « Sel »)

Salade, émincés de poulet ou de saumon, parmesan, œufs durs, croûtons, sauce César.....	En Entrée : 6,00 €
.....en Salade Repas	13,90 €

<u>L' Estivale</u> Quenelles de chèvre frais et son pain grillé, légumes du Soleil marinés et Emincé de Jambon Cru	En entrée : 8,00 €
.....En Salade Repas :	14,50 €

La Planche

Charcuterie variée et ses condiments, St Maure et Comté, salade.....	13,90 €
--	---------

Côté BOEUF

<u>STEAK hâché frais</u> (180g à crue) provenance « France ».....	12,00 €
A cheval.....	12,60 €
<u>TARTARE DE BOEUF</u> (180 g) » France » préparé : frites et salade.....	14,50 €
façon « CSL » : Préparé puis poêlé avec un œuf à cheval !.....	15,60 €
<u>PAVE DE BOEUF</u> (250g à crue, coeur de rumsteack) provenance « France 1 Sauce au choix,.....	18,60 €
<u>BACON CHEESE BURGER</u>	15,00 €
<u>Araignée de Veau</u> marinée aux herbes, légumes ratatouille, pommes grenaille	18,00 €
<u>Sauce Maison</u> : poivre, bleu d'Auvergne, échalotes <u>Supplément sauce</u> : 1,00€	
<u>LEGUMES AU CHOIX</u> : pommes de terre grenaille, pâtes, frites, haricots verts (Maxi 2 garnitures par plat et suppl. d'1,50 € par garniture)	

MENU à 26 €

**Entrée / Plat / Dessert
au choix dans la carte**



VINS Pichet et Verre

Tourraine Sauvignon Blanc, Rouge Rosé

Le Verre 4,20 € // Pichet 25 cl : 7,20 € // Pichet 50 cl : 12,00 €

Chinon Blanc, Rouge, Rosé et Reuilly Blanc, Rouge, Rosé et Uby Blanc

Le Verre 4,80 € // Pichet 25 cl : 8,20 € // Pichet 50 cl : 15,00 €

VINS BOUTEILLE

Reuilly Denis Jamain Blanc, Rouge Rosé.....	23,00 €
Chinon Angelliaume Blanc, Rouge, Rosé.....	24,00 €
Saumur Champigny Rouge.....	13,00 € les 37,50 cl // 24,00 € les 75 cl
Saint Nicolas de Bourgueil.....	14,00 € les 37,50 cl // 26,00 € les 75 cl
BORDEAUX – BOURGOGNE – COTE DU RHONE- BEAUJOLAIS	
Nous consulter	
Champagne Sélection.....	46,00 €
Pétillant Angélliaume Blanc.....	22,00 €
Pétillant Angélliaume Rosé.....	23,00 €
Eaux minérales plates ou gazeuse, soda	
Bière Pressions et bouteilles demandez notre Sélection	
Cocktail CSL , Mojito.....	7,50 €
Cocktail Passion.....	10,00 €

Côte Poisson

<u>Tartare de saumon</u> cru ou poêlé 1 frites et salade.....	15,80 €
<u>Tagliatelles aux deux saumons</u> et crème à l'aneth.....	13,50 €
<u>Poisson du Marché</u> voir Ardoise	

Côté PASTA

À la bolognaise ou Carbonara.....	10,00 €
Tagliatelles aux Légumes du Soleil Marinés.....	13,50 €

Côté FROMAGES

Assiette de 3 fromages et sa salade.....	5,80 €
Fromage blanc : au sucre ou coulis de fruits rouges	4,50 €

Côté Dessert

Pot de crème caramel au beurre salé.....	5,00 €
Mousse au chocolat	5,80 €
Crème brûlée	6,00 €
Salade de fruits frais « maison » et sorbet	6,00 €
<u>Brioche façon « pain perdu »</u> , sauce chocolat chaud et glace.....	6,50 €
<u>Profiteroles « Maison »</u> , glace vanille, chocolat chaud.....	6,50 €
<u>Café gourmand</u> : café accompagné de trois douceurs	6,50 €



Nos Glaces et Sorbets



Glace ou sorbet 1 boules.....	2,80 €
Glace ou sorbet 2 boules :	4,50 €
Glace ou sorbet 3 boules	6,00 €
<u>Parfums glaces</u> , vanille, chocolat noir, menthe-chocolat, caramel au beurre salé, café, rhum-raisin, pistache, spéculoos, noix de coco	
<u>Sorbets</u> : fraise, framboise, citron, poire, cassis, pomme verte	
<u>Supplément coulis, sauce chocolat ou crème fouettée</u>	0,60 €
Le Café, Chocolat, ou Caramel liégeois, Dame Blanche.....	6,50 €

**Nous réalisons sur Devis vos repas sur place ou à emporter
selon vos besoins et votre budget**

Nous proposons également un service de plats à emporter

Demandez nous