

Nos bocaux locaux et artisanaux

M E N U

ENTREES

6,50€

Velouté safrané et julienne de légumes
Terrine de lapin au romarin
Gaspacho andalou

SOUPES & SALADES 9,50€

Salade de lentilles au magret fumé
Salade niçoise (thon, petits légumes & anchois)
Salade gourmande (quinoa, boulgour, petits légumes)

Soupe vénitienne (carottes, curry et mascarpone)
Velouté comtois (poireaux & Comté)
Velouté chou-fleur et magret fumé



Nous vous proposons ces plats à déguster sous réserve de disponibilités. Merci de votre compréhension.

PLATS

11€

Pavé de saumon et sa crème de pomme de terre
Mouclade (moules crémeées et fondue de poireaux)
Blanquette de volaille au riz de Camargue
Parmentier de canard confit
Bœuf bourguignon et pomme de terre grenaille
Chili Con Carne
Paëlla, fruits de mer & merguez (épicée)
Curry de volaille et son panaché de céréales
Navarin de dinde aux légumes printaniers
Potée picarde
Tartiflette au Reblochon
Couscous de quinoa aux 3 viandes
Gnocchis façon provençale à l'ail des ours
Saucisse de Morteau & ses lentilles

Tajine Végétal 
Pâtes farcies ricotta, épinards et sauce tomate

DESSERTS

5,50€

Riz au lait et zeste d'orange
Moelleux au chocolat
Velours cacao (crème chocolat)
Crème Vanille
Baba au Rhum
Crème Chicorée