

✦ Les Classiques

Nature 9.30€

Oignons et lard fumé

Gratinée 10.00€

Oignons, lard fumé et fromage râpé

Munster 11.00€

Oignons, lard fumé, munster fermier, noix, mesclun et cumin

✦ Le Poisson

Saumon 14.90€

Base aneth, oignons rouges, saumon, pavot, sauce gin & Worcestershire, amandes caramélisées

✦ La végétale

Chèvre Miel 13.90€

Oignons, noix, miel poivré, salade verte, vinaigrette moutarde

✦ Les Viandes

Tacos 14.50€

Poulet mariné aux épices mexicaines, poivrons, oignons, fromage blanc, menthe, coriandre, tomates cerises et avocat

Pluma Ibérique 18.50€

Pluma Ibérique (viande de porc), fromage blanc, estragon et moutarde à l'ancienne, oignons et champignons caramélisés, dés de pommes de terre et cornichons

Jambon de Parme 16.90€

Jambon de Parme sur son lit d'herbes fraîches, Parmesan et mesclun

Le Gibier 16.50€

Bolognaise de gibier d'été, bargkass de nos montagnes, œuf au four et mesclun

✦ Les Sucrées

Flammée Pomme 6.80€ /

Flammée Pomme Calvados 7.80€

Pommes à la cannelle flambées au Calvados devant vous

Flammée Crème Brûlée 7.00€

Crème brûlée glacée à la vanille sur une flammée croustillante

Flammée Banane 6.80€

Crème fraîche, banane, cookies, choco

Flammée Mirabelle 6.80€

Mirabelles poêlées à la cannelle, crumble

Flammée Citron meringué 6.80€

Crème au citron, meringue à l'italienne

✦ Nos Formules

Menu enfant 10.20€

2 minis Flammées (nature et choco)

Vegan'Light 15.80€

3 Flammées : herbes / légumes / fruitée

Dégustation en 5 services 25.90€

Flammées nature, herbes fraîches, saumon, pluma ibérique, banane

✦ Suggestions

Tartare de bœuf, frites, salade 24.00€

✦ Les Desserts

Les Glaces Maison 2.50€/boule

Vanille / Choco / Café / Fruits rouges / Fruits exotiques / Citron

La planchette du pâtissier 9.00€

Choco coulant au feu de bois 9.50€

Découvrez nos viandes bovines d'excellence **cuites au feu de bois**

Côte de bœuf **AUBRAC**, Affinage 40 jours

Côte de bœuf **SIMMENTAL**, Affinage 50 jours

Côte de bœuf **ABERDEEN ANGUS**, Affinage 40 jours

Entrecôte **VOSGIENNE**, Affinage 50 jours

Faux-filet **SHORTHORN**, Affinage 40 jours



Toutes nos viandes sont servies avec des MISSALAS,
Légumes du moment et salade