

◇ CARTE DÉJEUNER SEMAINE ◇

Produits frais et de saison | Cuisinés avec passion

NOS P'TITS PLAISIRS pour accompagner l'apéritif

Planche Charcuterie & Fromage Jambon Truffé, Jambon Cru d'Auvergne, Coppa, Spianata Piccante, Cantal Entre-Deux, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne 25⁰⁰

Planche Végétarienne Tempura de légumes, Falafels, Trio de Tartinades, Fromages, Pickles, salade 25⁰⁰

Planche de Charcuterie 20⁰⁰

Planche de Fromages 15⁰⁰

◇ MENU DÉJEUNER ◇

Entrée | Plat | Dessert 25⁰⁰

Entrée | Plat **ou Plat | Dessert 20⁰⁰**

Disponible du Lundi au Vendredi Midi, hors jours fériés

Nos produits sont cuisinés "minute", un temps de préparation peut être nécessaire.

Vous avez un impératif horaire ?

vFaites-le nous savoir afin que notre équipe vous oriente au mieux dans vos choix.

ENTRÉES au choix

Tartare de Tomates, Mousse Mozzarella

Œuf Dur, Mayonnaise au Saumon Fumé et Fines Herbes, Salade Verte

PLATS au choix

Pavé de Saumon, Riz Pilaf, Crème Citron-Citronnelle

Filet de Poulet Grillé, Pommes de Terre au Paprika, Sauce au Chorizo

DESSERTS au choix

Mousse au Chocolat, Honeycomb, Caramel

Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille, Chantilly

Riz au Lait Vanillé, Granola Maison, Sauce Caramel

**Vous ne trouvez pas
votre bonheur ?**

Pas d'inquiétude ! Vous pouvez composer votre formule au gré de vos envies en choisissant librement dans nos propositions "À la carte" au verso.

Un supplément s'applique au menu selon vos choix (colonne **Supp. menu**).

MENU ENFANT 12⁰⁰

**Steak haché ou
Aiguillettes de poulet panées**

**Frites & salade verte ou
Garniture de saison**

**1 boule de glace ou
Moelleux au chocolat**

Prix TTC Service Compris | Registre des allergènes disponible sur demande | Viande origine France et UE



◇ À LA CARTE ◇

Du Fait Maison préparé avec amour à partir de produits frais et de saison. Des plats sincères, gourmands, qui changent au fil de l'arrivage et des inspirations du Chef.

ENTRÉES

Entrée du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	7 ⁰⁰
Le Vitello Tonnato Fines tranches de veau rosé, sauce tonnato maison, câpres, pickles Supp. menu +5⁰⁰	12 ⁰⁰
Burrata Crémeuse & Pesto Rosso Burrata di Bufala AOP, pesto rosso maison, tomates confites, salade verte Supp. menu +5⁰⁰	12 ⁰⁰
Foie Gras "Signature" Cœur Abricot-Pistache et Chutney Abricot-Romarin Supp. menu +10⁰⁰	16 ⁰⁰

PLATS

Plat du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	17 ⁰⁰
La César de la Brasserie Filet de poulet pané, anchois, tomates confites, œufs durs, croûtons, parmesan, sauce césar, salade verte Supp. menu +2⁰⁰	18 ⁰⁰
Tartare de Saumon aux Saveurs Asiatiques Frites fraîches et salade verte Marinade : Soja, citron, sésamen, coriandre Supp. menu +4⁰⁰	22 ⁰⁰
Tartare de Bœuf au Couteau "Le Classique" Frites fraîches et salade verte Déjà Préparé : Câpres, cornichons, échalotes, moutarde, œuf, ciboulette Supp. menu +4⁰⁰	22 ⁰⁰
Smash Burger Le Classique Buns boulanger, steak haché Black Angus "smashé", crème de cheddar affiné, oignons crispy, pickles, frites fraîches et salade verte Supp. menu +4⁰⁰	22 ⁰⁰
Pièce du Boucher Selon l'arrivage, demandez à votre adorable serveur(se) ! Supp. menu +12⁰⁰	28 ⁰⁰

POUR PLUS DE GOURMANDISE

Accompagnement supplémentaire Frites Salade Verte Garniture du Moment	4 ⁰⁰
Sauce maison supplémentaire Jus de Viande Bleu Crème de Cheddar Affiné	2 ⁰⁰

LA CAVE D'AFFINAGE

Pour les amateurs de viande d'exception !

Côte de bœuf à partager - Maturée 5 semaines

Servi avec frites ou garniture de saison et sauces

120⁰⁰ / kg | Prix selon les pièces disponibles

DESSERTS au choix

Assiette de 3 Fromages Régionaux Saint-Nectaire, Cantal, Bleu d'Auvergne Supp. menu +3⁰⁰	8 ⁰⁰
Faisselle du Forez à la crème, au sucre ou au miel Supp. menu +3⁰⁰	8 ⁰⁰
Dessert du Menu Déjeuner Au choix dans les propositions de la semaine	7 ⁰⁰
Crème Brûlée à la Pistache Supp. menu +2⁰⁰	8 ⁰⁰
Soufflé Glacé Au Chocolat de la maison Valrhona, Rhum, sauce caramel, chantilly Supp. menu +4⁰⁰	10 ⁰⁰
Café Gourmand Supp. menu +4⁰⁰	10 ⁰⁰
Thé Gourmand Supp. menu +6⁰⁰	12 ⁰⁰
Dessert "Suggestion" by Julien Meunier Supp. menu +6⁰⁰	10 ⁰⁰