

Carte Automnale

Pour Commencer :

🍂 DOUCEUR D'AUTOMNE BY ARNAUD - 17,50 €

MESCLUN, MAGRET DE CANARD, POMME, CLÉMENTINE, PATATE DOUCE, NOIX,
VINAIGRETTE DE NOISETTE, TOMATE CERISE & RAISIN

🍂 VELOUTÉ DE BUTTERNUT AU CHORIZO GRILLÉ & NOIX AVEC SES CROÛTONS AUX HERBES - 13 €

🍂 TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD D'ALSACE, CHUTNEY ANANAS/FIGUES MAISON & BRETZEL TOASTÉ - 21 €

🍂 BRUSCHETTA AUTOMNALE DE CHAMPIGNONS AUX MARRONS FONDANTS & CRÈME D'ISIGNY - 12 €



Pour Suivre :

🍂 PAVE DE QUASI DE VEAU FAÇON TANDOORI, PURÉE DE POMMES DE TERRE & POIREAU - 29 €

🍂 TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF SNACKÉ AUX GIROLLES & SES PETITS LÉGUMES BIO - 28 €

🍂 FILET DE BAR, RISOTTO SAISON DORÉE AU PARMESAN & COURGE, ÉMULSION SAFRANÉE - 31 €

🍂 GAMBAS LABEL ROUGE DE MADAGASCAR, RISOTTO PARFUM D'AUTOMNE, SAUCE HOMARDINE - 29 €

Nos Gourmandises :



🍂 ASSORTIMENT DE FROMAGES FERMERS ET SON CHUTNEY DU MOMENT / BRETZEL TOASTÉ - 15 €

🍂 FONDANT CHOCOLAT / BANANE OU PRALINÉ ET SA BOULE DE GLACE ARTISANALE - 14 €

🍂 CRÈME BRÛLÉE MAISON AUX CHÂTAIGNES GOURMANDES - 10 €

🍂 TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF FAÇON TATIN & SA BOULE DE GLACE VANILLE ARTISANALE - 13 €

🍂 TORCHE AUX MARRONS DESTRUCTURÉE - 12 €

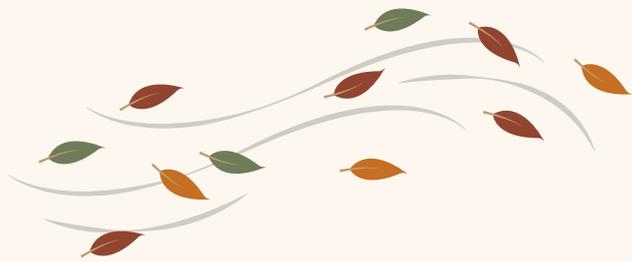
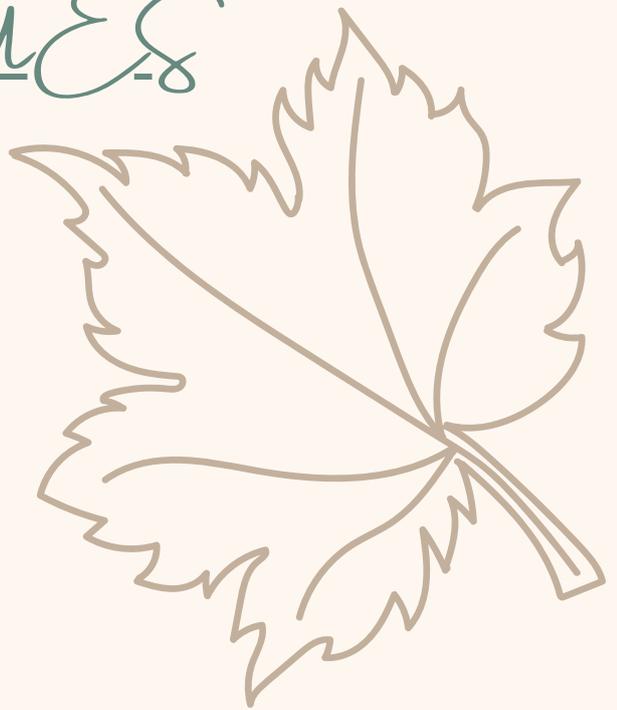
NOS CLASSIQUES

Pour Commencer :

L'AUTHENTIQUE SALADE CÉSAR - 12 €

CARPACCIO DE BOEUF, MESCLUN - 11 €

DEMI-DOUZAIN D'ESCARGOTS D'HIRSINGUE - 12 €



Pour Suivre :

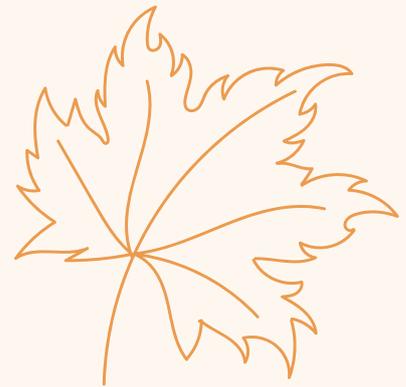
TARTARE DE FILET DE BOEUF LIMOUSIN COUPÉ AU COUTEAU , SALADE & FRITES - 20 €

CORDON BLEU DE VEAU MAISON, SALADE & FRITES, SAUCE CHILI-JAM MAISON - 25 €

SPAETZLES MAISON AUX LÉGUMES BIO - 19 €

MENU BAMBIN: TENDERS DE FILET DE POULET AVEC FRITES OU SALADE, 1 SIROP ET UNE BOULE AU CHOIX- 14€

L'atelier Burger :



PULLED PORK BURGER CAJUN - 21,50 €

(EFFILOCHÉ DE PORC MARINÉ AUX ÉPICES CAJUN, CHOUX ROUGE, OIGNON ROUGE, COLESLAW, SAUCE BBQ FUMÉE & CHEDDAR)

EL' MEXICANO BURGER - 20 €

(FILET DE POULET MARINÉ & PANÉ, AVOCAT & PAPRIKA FUMÉ, SALADE, SAUCE SPICY SALSA & CHEDDAR)

MASTER COAL BLACK ANGUS - 25 €

(STEAK BLACK ANGUS FAÇON BOUCHÈRE, OIGNONS FRITS & CARAMÉLISÉS, TOMATES CERISES, CORNICHONS, ROQUETTE, SAUCE WEST COAST, EMMENTAL FONDANT, PAIN BRIOCHÉ MAISON BIO "DU BLÉ AU PAIN" À SAINT-LOUIS)