

MENU

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT €19.00

PLAT UNIQUE €16.00

ENTRÉE + PLAT + DESSERT €25.00

ENTRÉES

ŒUF PARFAIT

Crème de comté, chips de pain
Perfect egg, cream of comté cheese, bread crisps

QUICHE DE LA VALADIÈRE

Poivrons de Padrón, bleu, salade verte
Padrón peppers, blue cheese, green salad

EIFFEUILLAGE DU SUD-OUEST

Salade, magret de canard, framboise, nectarine, pignons, vinaigrette framboise
Salad, duck breast, raspberry, nectarine, pine nuts, raspberry vinaigrette

PLATS

SAUCISSE AIL DES OURS

Purée de pommes de terre, saucisse ail des ours, sauce moutarde à l'ancienne et miel
Mashed potato, wild garlic sausage old-fashioned mustard sauce and honey

LE CANTALOU'

Pain burger, bœuf haché (180g), Cantal AOP, oignons confits, sauce secrète, frites maison et salade verte
Burger bun, minced beef (180g), Cantal AOP, candied onions, secret sauce, fries and green salad

AVE CAESAR!

Salade romaine, panés de volaille, Parmigiano Reggiano, croûtons gourmands, œuf, sauce César maison
Romaine salad, breaded poultry, Parmigiano Reggiano, french croutons, egg, homemade Caesar sauce

DÉLICE DU PÊCHEUR

Dorade sebaste à la niçoise, chichoumeille, parmesan
Sea bream, ratatouille, parmesan, herbs

OSSO BUCO

Ossobuco, polenta crémeuse, sauge, jus
Ossobuco, creamy polenta, sage, juice

DESSERTS

BROWNIE GOURMAND

Noix de pécan, crème anglaise et chantilly
Pecans, crème anglaise and whipped cream

COUP DE SOLEIL VANILLÉ

Crème brûlée traditionnelle à la vanille
Traditional vanilla crème brûlée

TIRAMISU

Fait maison
Home-made

PRIX EN EURO NET TTC - SERVICE COMPRIS
NET EURO PRICES - SERVICE CHARGES INCLUDED IN THE PRICE

 = BIO

