

NOS ENTREES

- Assiette du jour 8,00 €
- Assiette de Jambon de Parme et mangue 9,50 €
- Œufs pochés sauce marchand de vin 9,00 €
- Velouté de poireaux et pommes de terre
et sa tranche de porc chips 8,50 €
- Duo de Foie gras mi-cuit et foie gras poêlé 18,00 €
- Duo de Bœuf au Picon et magret de canard au Cointreau façon Gravad
Lax 14,00 €

NOS SALADES PLATS

- Salade de Chèvre Chaud 13,50 €
(Salade, pomme de terre, lardons, tomates, chèvre chaud)
- Salade Périgourdine 17,50 €
(Salade, gésiers, magret fumé et foie gras mi-cuit maison)

NOS POISSONS

- Saint Jacques aux fruits de mer 19,00 €
- Lotte à l'armoricaine 17,00 €

NOS PLATS ET VIANDES

- Le Wok Végétarien 11,00 €
(Nouilles chinoise, julienne de légumes, oignons, champignons)
- Le Wok du Chef 12,00 €
(Nouilles chinoise, julienne de légumes, oignons, champignons et bœuf)
- Tartare de Bœuf au couteau poêlé 13,00 €
- Fondue Bourguignonne ou savoyarde par pers 18,00 €
- Entrecôte 200 gr 20,00 €
- Entrecôte 400 gr 30,00 €
- Le Burger du Chef 14,00 €
(Röstis, steak haché, tomates, oignons, cornichon, reblochon)
- Le Croq'gourmand 13,50 €
(Un croque madame revisité)
- Pavé de Bœuf Chimichurri (sauce vierge et épices) 19,00 €
Possibilité d'avoir le Pavé de Bœuf sauce poivre ou Roquefort 19,00 €
- Poêlée d'andouillette de Jargeau flambée au Calvados 15,00 €
- Ris de Veau flambé au Cognac et ses saveurs des bois 25,00 €

NOS FROMAGES

- Fromage Blanc 4,00 €
- Brie de Meaux et sa salade 6,00 €

NOS DESSERTS FAITS MAISON

- Tarte Tatin maison 6,00 €
- Poire façon Belle Hélène
(poire, fond pâtissière, chocolat et chantilly) 6,00 €
- Mousse au Chocolat 4,00 €
- Crème Caramel 4,00 €
- Crème Brûlée Flambée 6,00 €
- Panacotta au coulis de fruits rouge 4,00 €

NOS GLACES

- Glace 1 boule 2.50 €
- Glace 2 boules 4,00 €
- Glace 3 boules 5,00 €
(Les parfums : vanille, fraise, chocolat, café, caramel, citron vert,
Framboise, cassis, passion, poire, nougat, rhum-raisin, menthe, pistache)
- Dame Blanche 7,00 €
(Glace vanille, meringue, sauce chocolat et chantilly)
- Chocolat Liégeois 7,00 €
(Glace chocolat, sauce chocolat et chantilly)
- Café Liégeois 7,00 €
Glace café, sauce café et chantilly
- Caramel Liégeois 7,00 €
Glace caramel, sauce caramel et chantilly
- Coupe Solognote 8,00 €
Sorbet poire, alcool de poire
- Coupe Colonel 8,00 €
Sorbet citron vert, vodka
- Coupe Iceberg 8,00 €
Glace menthe, get 27
- La Cheval Blanc 8,00 €
Glace vanille, caramel, brownies, sauce chocolat et caramel et chantilly
- Les Profiteroles au Chocolat 8,00 €

NOS FORMULES

MENU ENFANT : 9,80 €

(Uniquement pour les moins de 12 ans)

Une boisson offerte

Steak Haché Frites maison ou Jambon Frites maison ou

Nuggets Frites maison ou Hamburger maison

Glace 2 boules ou Mousse au chocolat maison

DU LUNDI AU VENDREDI, UNIQUEMENT LE MIDI

FORMULE EXPRESS

à 10,50 €

PLAT + CAFE

FORMULE SIMPLE

à 12,50 €

ENTREE + PLAT ou
PLAT + DESSERT

FORMULE COMPLETE

à 15,40 €

ENTREE + PLAT +
FROMAGE +
DESSERT

LES SOIRS, LE SAMEDI AINSI QUE LES JOURS FERIES

MENU DU JOUR A 18 €

Assiette de Charcuteries ou Assiette de Crudités ou

Salade de Pomme de Terre Hareng Fumé ou Entrée du Chef

*

Deux Plats du Jour au Choix

*

Fromages et Dessert au Choix