

NOS ENTREES

- **Assiette du jour**9 €
(Au choix entre assiette de charcuteries ou assiette de crudités ou assiette de pommes de terre et hareng fumé ou l'entrée du chef du jour)
- **Assiette de Jambon de Parme**.....9.50 €
- **Assiette Melon et Jambon de Parme**12 €
- **Tomate Buratta et son pesto de Roquette**..... 10 €
- **Œuf Soufflé et sa poêlée de champignons**.....11 €
- **Bœuf façon gravelax au Picon** 12 €
- **Foie Gras mi-cuit et son chutney de Figues**19 €

NOS SALADES PLATS

- **Salade de Chèvre Chaud**.....14 €
(Salade, tomates, pomme de terre, lardons, chèvre chaud sur toast)
- **Salade Périgourdine**.....18 €
(Salade, tomates, gésiers, magret de canard fumé, foie gras mi-cuit maison sur toast)
- **Salade César**.....18 €
(Salade, tomate, œuf dur, nuggets de poulet, parmesan et sauce César)
- **Salade Italienne**.....20 €
(Salade, tomate, jambon de Parme, melon, burrata et son pesto de roquette)

NOS POISSONS

- **Fish and Chips**12 €
- **Wok de la mer**12 €
(Nouilles chinoises, julienne de légumes, fruits de mer et encornet)
- **Florentine aux Fruits de Mer**..... 12 €
- **Saint Jacques à la crème**.....23 €

NOS PLATS ET VIANDES

- **Wok végétarien**11 €
(Nouilles chinoises, julienne de légumes, oignons, champignons)
- **Wok du Chef**.....12 €
(Nouilles chinoises, julienne de légumes, oignons, champignons, bœuf)
Pour les sauces demandées épicés ou pas trop épicés
- **Tartare de Bœuf Haché minute** 18 €
- **Mi-cuit de Bœuf et son Chimichurri de Fruits**21 €
- **Entrecôte 200gr sauce au choix**.....24 €
- **Entrecôte 400gr sauce au choix**.....34 €
Sauce Poivre ou Roquefort
- **Burger du Chef**15 €
(Röstis, steak haché, tomates, oignons, cornichons, Saint Nectaire, sauce burger)
- **Croc Gourmand**.....15 €
(Croc madame à notre façon)
- **Suprême de Poulet sauce Tigre qui pleure** 12 €
- **Andouillette de Jargeau sauce moutarde**.....16.50 €
- **Ris de Veau flambé au Cognac et ses saveurs des bois**.....26 €

NOS FROMAGES

- **Fromage Blanc**4 €
- **Brie de Meaux et sa salade**.....6 €

NOS DESSERTS FAITS MAISONS

- **Charlotte aux Fraises**6 €
- **Milles Feuilles à l'Abricot**.....6 €
- **Mousse au Chocolat**4 €
- **Crème au Caramel**.....4 €
- **Crème Brûlée**.....6 €
- **Panacotta aux Fruits Rouges**.....4 €
- **Tiramisu à l'Abricot**.....5 €
- **Pavlova Exotique à notre façon**..... 6 €

NOS GLACES

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

NOS FORMULES

MENU ENFANT : 9,90 €

(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 SIMPLE : 14 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

FORMULE COMPLETE : 16,50 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

LES SOIRS, LE SAMEDI AINSI QUE LES JOURS FERIES

MENU DU JOUR A 19,90 €

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