



CARTE

Printemps

2025



À TOUTE HEURE

PLANCHE CHARCUTERIE ET FROMAGES AOP

GRANDE PLANCHE | 18,00 €

DEMI-PLANCHE | 10,00 €

CROQUE-MONSIEUR GOURMAND | 14,00 €

SANDWICH FRAÎCHEUR | 6,00 €

PANINI | 6,00 €

ENTRÉES

CEVICHE DE DAURADE AUX AGRUMES | 12,00 €

Sur dés de citrons et betteraves

CARPACCIO VÉGÉTARIEN FRAÎCHEUR | 10,00 €

Artichauts poivrade, vinaigrette citronnée, copeaux de parmesan et roquette

OEUF MOLLET FRIT | 12,00 €

Crème de Comté et brisures de lard

ARDOISE DU JOUR | 11,00 €

PLATS

NOTRE SALADE CÉSAR | 16,00 €

Avec ses aiguillettes de poulet panées origine France

BURGER BRIARD | 19,00 €

Steak charolais 150g origine France, poitrine fumée, sauce Brie de Meaux, oignons frits, frites maison

TARTARE DE BOEUF | 20,00 €

Viande charolaise 150g origine France. Préparé au moment

MENUS

KID | 13,00 €

(Jusqu'à 10 ans)

Steack haché 150g pur boeuf origine France, OU Aiguillettes de poulet panées

Frites maison

Pot de glace 140 ml Cabiron

Sirop MONIN au choix (+2€ supplément soft)

TEE | 27,00 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Café offert

(Ardoise du jour uniquement)

PITCH | 33,00 €

Entrée + Plat + Dessert
Café offert

(Ardoise du jour uniquement)

PAVÉ DE CABILLAUD SAUCE VIERGE | 22,00 €
Et ses légumes de saison glacés

RISOTTO DE COQUILLETES | 17,00 €

Jambon de pays

PIÈCE DU BOUCHER | 22,00 €

Viande bovine origine France, frites maison, sauce Poivre Estragon ou Brie de Meaux

ARDOISE DU JOUR | 18,00 €

FROMAGE

DUO DE FROMAGES | 9,00 €

Pointe de Brie de Meaux et Comté affiné 18 mois, confiture de figues, noix et salade gourmande

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE | 12,00 €

Caramel beurre salé

PANNA COTTA | 11,00 €

Vanille Bourbon et son coulis du moment

COEUR COULANT AU CHOCOLAT | 11,00 €

Fait maison

POT DE GLACE 140 ML | 5,00 €

MOF Gérard Cabiron (voir carte des glaces)

ARDOISE DU JOUR | 10,00 €

CAFÉ, TISANE, THÉ GOURMANDS | 10,00 €

Trio de mini pâtisseries maison

VENEZ SWINGUER

