

Carte du Déjeuner

ENTREES

. L' Œuf Mayo du jour (spécial A.S.O.M)	9.99€
. Saucisson de l'Amorges	11€
. Le Saint Marcellin mariné, poivre, romarin et huile d'olive	11€
. Les Gros escargots sauvages de Bourgogne par 6	16€
. Les mini sardines en boîte d'argent 10/16 (R. Pena)	12€
. Pâté en Croute au foie gras et ris de veau	18€
. Entrée du jour	15€

PLATS

. Tartare de bœuf Charolais, préparé avec notre sauce maison Pommes de terre Charlotte rôties aux aromates, salade verte du coin	25€
. Bar entier rôti à l'huile d'olive, citron et origan Légumes du jour et sauce vierge	32€
. Médaillon de rôti de Veau et son jus Purée de Patates douces	29€
. Boudin Noir, sauce aux oignons Purée de Patates douces	26€
. Bavette de bœuf * sauce au poivre mignonette Pommes Charlottes rôties aux aromates	26€
. Plat du Jour à la voix	25€

FROMAGES et DESSERTS

. Brie de Meaux AOP	13€
. La Sélection de 3 fromages affinés par Tintin	18€
. Duo de Fromages Corses	16€
. Fromage blanc campagnard, au miel Normand à la confiture de Casseilles de notre jardin	9€
. Glaces et sorbets artisanaux, (2 boules)	9€
. Le Dessert des Gamins	10€

Pour les Allergènes, merci de nous consulter

*Origine des viandes: née, élevée, abattue en France (sauf cas contraire indiqué par une *)*

Cuisine du marché, cette carte, non contractuelle est changée 2 à 3 fois par semaine

Ici, les tickets restaurant dématérialisés sont acceptés, mais plus les tickets restaurants papier, merci pour votre compréhension

Carte du Dîner

de la « Cave à Manger »

Les Incontournables de la maison

. L'œuf Mayo spécial A.S.O.M	6.99€
<i>(Gros œufs bio de notre fournisseur Gustant, en vente au détail ici)</i>	
. Le Tartare de bœuf charolais préparé (180 grs) et Croustilles	22€
. Le Saint Marcellin mariné, poivre, romarin et huile d'olive	11€
. Le Tarama blanc, citron et croustilles	12€
. Les mini sardines en boîte d'argent 10/16 (R. Pena)	12€
. Le Saumon fumé norvégien, crème fraîche, Sechuan et Citron Vert	16€
. Les Gros Escargots sauvage de Bourgogne de la Maison de l'Escargot par 6	16€

La Marée d'Aujourd'hui , suivant arrivage, prix annoncé, comme à la Criée

Les Charcuteries de nos Régions

. Saucisse sèche du Cantal	10€
. Saucisson à l'ail et au Cresson de la maison Delaye	12€
. Le Jambon Cru de Pays	15€
. Coppa et Lonzo de la Castagniccia	18€
. Le Pâté de Foie « Champion » de Mélissa	12€
. Pâté en Croûte Richelieu au foie gras et ris de veau, encore Champion	18€

Le Hors Piste du jour / de 15 à 25€

Les Fromages

. La Sélection de 2 fromages Corses et confiture de figues	16€
. La Sélection de 3 fromages affinés par Tintin	18€
. La Sélection de 5 fromages (les 3 affinés + les Corses)	24€

La Pomme de Terre et la salade du maraicher

. La Pomme de terre rôtie aux aromates	8€
. La Salade maraichère aux herbes	8€

le Sucre ☺

. Le Fromage blanc campagnard à votre envie, miels et confitures du moment !	9€
. Les Glaces et sorbets artisanaux (2 boules)	10€
. La Dame Blanche, glace vanille sauce choco, crème fouettée, amandes effilées	10€
. Le Dessert des Gamins	10€

Les Tontons Flingueurs

. Le Colonel Citron	9€
. Le Bar des liqueurs et spiritueux en tout genre , faites le tour de la Cave (prix carte)	

*Notre carte de cave à manger change régulièrement, tout en conservant nos incontournables.
Pour les allergènes, demandez nous, nous vous accompagnerons dans vos choix*

Dernières commandes des ripailles salées: 21h15 (on aime nos cuisiniers)