Au Déjeuner –

Entrées :

. L'Oeuf bio Mayonnaise (spécial A.S.O.M)	9€
. La Salade maraichère aux herbes	8€
. Les mini sardines en boîte d'argent 10/16 (R. Pena)	12€
. Pâté en Croûte de chez Bobosse à la Morteau et au Morbier	15€
. Les Gros Escargots sauvages de Bourgogne de la Maison de l'Escargot, par 6	16€
. Rillettes de canard et petits cornichons	10€
. Entrée du jour	10€

Plats :

. Le Tartare de bœuf charolais préparé (180 grs) Pommes Charlottes de saison rôties aux aromates et salade verte	26€
. Dos de Lieu Noir rôti, sauce vierge Légumes du Jour	28€
. Suprême de Poulet Jaune, crème à la truffata Légumes Rôtis à l'huile d'olive	25€
. Le Plat du Jour	23€

Fromages :

. Fromage Corse du jour, salade verte et confitures de cerises noires	9€
. Le Cantal entre deux et petite salade verte	9€
. La Sélection de 3 fromages affinés par Tintin	19€

Desserts :

. Les Desserts du jour	9€
. Fromage blanc campagnard, compotée, crème ou confiture	8€
. Les Glaces et sorbets artisanaux (1,2 ou 3 boules), et Canistrelli	4€, 8€, 11€
. Chartreuse : Infusion et son Elixir (69°), en Grog ou « on the rocks »	8€

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***

Carte du Dîner de la « Cave à Manger »

Tout est là !

*A partager ou non, dans l'ordre ou dans le désordre,
Une cave à manger à la française qui ira avec nos vins
durant tout votre repas*

. L'œuf Bio Mayo du soir spécial A.S.O.M	6€
. Les mini sardines en boîte d'argent 10/16 (R. Pena)	12€
. Saint Marcellin mariné huile d'olive	10€
. Les Gros Escargots sauvages de Bourgogne de la Maison de l'Escargot, par 6	16€
. Saucisse sèche du Perche et ou Rosette de Lyon	9€
. Pâté Basque de la maison Mayté et petits cornichons	9€
. Rillettes de canard et petits cornichons	10€
. Pâté en Croûte de chez Bobosse à la Morteau et au Morbier	15€
. Le Tartare de bœuf charolais préparé (180 grs) et Croustilles	20€
. Figatellu Corse sur toasts et confiture de figues bio	16€
. La Salade Maraichère aux herbes nue ou habillée à la tomme de brebis Corse	8€ / 11€
. Les Pommes de terre de saison rôties aux aromates	8€
. Fromage Corse, (suivant arrivage), salade et confiture de cerises noires	9€
. Le Fromage du Jour et petite salade verte	10€
. La Sélection de 3 fromages affinés par Tintin	19€
. Fromage blanc campagnard et compotée, confiture ou crème	8€
. Les Desserts du Jour	9€
. Les Glaces et sorbets artisanaux (1,2 ou 3 boules), et Canistrelli	4€, 8€, 11€
. Chartreuse : Infusion et son Elixir (69°) chaude ou « on the rocks »	8€

Pour les allergènes, demandez nous, nous vous accompagnerons dans vos choix

A retrouver en vente à l'épicerie :

Les mini Sardines, les confitures et pâtes à tartiner Corses, et les œufs bio (à demander en cuisine)

Tous nos produits Corses et Lyonnais sont en direct du producteur

Dernière Prise de commande des ripailles salées: 21h15

cette carte, non contractuelle est changée régulièrement