

Carte du Déjeuner

Entrées :

. L'Oeuf bio Mayonnaise (spécial A.S.O.M)	10€
. La Salade Maraichère aux herbes	8€
. Pâté Basque de la maison Mayté et piment d'Espelette	9€
. Terrine Corse de Sanglier de Jean Emmanuel	12€
. Mini Sardines en boîte d'argent de Roberto Pena	12€
. Les Gros Escargots sauvages de Bourgogne (par 6)	17€
. Entrée du Jour	10€

Plats :

. Le Tartare de bœuf charolais préparé (180 grs) Pommes Charlottes de saison rôties aux aromates et salade verte	26€
. Le Poisson du Jour suivant arrivage Légumes du jour	30€
. Magret de Canard, persillade Pommes de terre Charlottes rôties	28€
. Le Plat du Jour	26€

Fromages et Desserts

. Le Brie de Meaux AOP et petite salade verte	10€
. Fromage Corse et confitures de cerises noires	10€
. Les Desserts du Jour	9€
. Fromage blanc campagnard, coulis de fraises	8€
. Les Glaces et sorbets artisanaux (1,2 ou 3 boules)	4€, 8€, 11€
. Chartreuse :	
Infusion et son Elixir (69°) « on the rocks »	8€
Glace Chartreuse verte (1 boule)	7€
Glace Chartreuse verte (1 boule) arrosé de Chartreuse jaune	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***

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 Gros Escargots sauvages de Bourgogne de la Maison de l'Escargot, par 6	16€
. Pâté Basque de la maison Mayté au piment d'Espelette	9€
. Mini Sardines en boîte d'argent de Roberto Pena	12€
. Terrine de Sanglier Corse de Jean Emmanuel	12€
. Fromage de chèvre frais, basilic, huile d'olive, poivre et croustilles	11€
. Le Tartare de bœuf charolais préparé (180 grs) et Croustilles	20€
. Toast de Figatellu et confiture de figues corses	16€
. Le Hors Piste du jour	22€
. La Salade Maraichère aux herbes	8€
. Les Pommes de terre de saison rôties aux aromates	8€
. Fromage Corse, (suivant arrivage) et confiture de cerises noires	10€
. Le Brie de Meaux Aop affiné	10€
. La Sélection de 3 fromages affinés par Tintin	21€
. Fromage blanc campagnard et confitures maison	8€
. Les Desserts du Jour	9€
. Les Glaces et sorbets artisanaux (1,2 ou 3 boules),	4€, 8€, 11€
. <u>Chartreuse :</u>	
Infusion et son Elixir (69°) « on the rocks »	8€
Glace Chartreuse verte (1 boule)	7€
Glace Chartreuse verte (1 boule) arrosée de Chartreuse jaune	10€

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

A retrouver en vente à l'épicerie :

*Les mini Sardines, les Lentilles de chez Gustant, les confitures Corses de Jean Emmanuel,
et les couteaux de la maison Fisher – et sur commande, tous nos produits frais Corses et Lyonnais*

Dernière Prise de commande des ripailles salées: 21h15

cette carte, non contractuelle est changée régulièrement

