Carte du Déjeuner

Entrées :

. L'Oeuf bio Mayonnaise (spécial A.S.O.M)	11€
. La Salade maraichère aux herbes	8€
. Les Mini Sardines en boite d'argent Roberto Pena	12€
. Pâté Basque de la maison Mayté et piment d'Espelette	9€
. Les Gros Escargots sauvages de Bourgogne de la Maison de l'Escargot, par 6	17€
. L'Entrée du Jour	11€

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€
. Le Plat du Jour	27€

Fromage

. Brie de Meaux AOP affiné et petite salade verte	11€

Desserts

. Fromage blanc campagnard, miel, confiture ou gelée de fruits	9€
. Le Dessert du Jour	10€
. La Coupe glacée du Jour et gavottes dentelles	10€
. Les Glaces et sorbets artisanaux, les classiques (1,2 ou 3 boules)	4€, 8€, 11€
. la Chartreuse : Infusion et son Elixir (69°)	7€
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	17€
. Mini Filets d'Anchois marinés, huile d'olive citron	11€
. Chèvre frais, basilic, poivre et huile d'olive et croustilles	11€
. Pâté Basque de la maison Mayté au piment d'Espelette	9€
. Jambon Persillé Bobosse, moutarde et cornichons	12€
. Terrine Bobosse du moment	11€
. Toast de Figatellu et confitures de figues corse	18€
. Le Tartare de bœuf charolais préparé (180 grs) et Croustilles	20€
. La Caillette de chez Bobosse servie avec deux moutardes	15€
. La Salade Maraichère aux herbes	8€
. Les Pommes de terre de saison rôties aux aromates	8€
. Brie de Meaux AOP affiné et petite salade verte	10€
. Fromage Corse, (suivant arrivage) et confiture de cerises noires	10€
. La Sélection de 3 fromages corses affinés par Tintin	21€
. Fromage blanc campagnard, confiture maison du moment	9€
. Le Dessert du jour	10€
. Les Glaces et sorbets artisanaux (1,2 ou 3 boules),	4€, 8€, 11€

. Chartreuse :

Infusion et son Elixir (69°)	7€
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: 21h00

cette carte, non contractuelle est changée régulièrement