



Les tapas

LA TAPAS DU SOIR 6.00 €

LA SÉLECTION DE CHARCUTERIE 8.00 €
La sélection de notre éleveur-producteur de charcuterie (Cozzano)

LA SÉLECTION DE FROMAGES 8.00 €
La sélection de notre Meilleur Ouvrier de France Bernard Mure-Ravaud

Les entrées

LE CROQ' JAMBON TRUFFÉ 10.50 €
Accompagnement salade verte

LE VELOUTÉ DU JOUR 11.00 €
Emmental râpé et croûtons

LE BOEUF MARINÉ 14.50 €
Pièce de boeuf marinée en lamelles, vermicelles de riz, concombres, carottes, menthe, sésame, cacahuètes

LA SALADE DE LENTILLES 14.00 €
Lentilles vertes du Puy, oeuף parfait, endives et vinaigrette truffée

LA SALADE DE POULET 15.00 €
Blanc de poulet fermier croustillant, salade romaine, lardons grillés, moliterno à la truffe, cerneaux de noix, croûtons et sauce blanche aux herbes

Les plats

LE TARTARE DE BOEUF 17.50 €
Origine France
Bavette du flanchet taillée au couteau (origine France), cornichons, câpres fines, persil, mayonnaise, ketchup et sauce anglaise

CÔTE DE BOEUF ANGUS 10.50 € / 100 gr
Origine Ecosse
Viande au persillé bien réparti, aux notes florales et herbacées.

LE RISOTTO 21.00 €
Risotto Arborio, champignons du moment, truffe noire, vieux parmesan

L'ENTRECÔTE DU MOMENT
Selon arrivage

Le mini Guest

(conseillé pour les -10 ans) 12.00 €

Mini burger boeuf haché maison, cheddar, ketchup

Ou Mini burger blanc de volaille croustillant, cheddar, ketchup

+ Frites fraîches
+ Compote de pommes maison
Ou Cookie
+ Fruitshoot **Ou** Eau Minérale (Zilia)

Les burgers créations

L'ORIGINAL 15.00 €
Boeuf haché maison, cheddar, oignons doux, iceberg et sauce Guest
Garniture : frites fraîches ou potatoes
Option 180 g : 17.50 €

LE BLEU BBQ 16.50 €
Boeuf haché maison, bleu Bavierola, oignons frits, poitrine de porc fumée, iceberg et sauce barbecue
Garniture : frites fraîches ou potatoes
Option 180 g : 19.00 €

L'AGNEAU 18.50 €
Pain pita de notre boulanger, épaule d'agneau confite, tomme de Savoie, purée de légumes, champignons et éclats de noisettes
Garniture : frites fraîches ou potatoes

LA VOLAILLE FERMIÈRE 17.50 €
Blanc de volaille fermier croustillant, raclette morbier, poitrine de porc fumée, butternut rôti, roquette et sauce blanche aux herbes
Garniture : frites fraîches ou potatoes

LE FISH 19.50 €
Cabillaud en tempura, purée de betteraves, carottes râpées en salade, pommes Granny Smith
Garniture : frites fraîches ou potatoes

Les burgers à composer

● COMPOSEZ VOTRE BURGER COMME À LA MAISON !

1 - Sélectionnez votre base

Boeuf haché maison (130 gr) 8.50 €
Boeuf haché maison (180 gr) 11.00 €
Blanc de volaille fermier croustillant 9.00 €
Galette de légumes 7.00 €
Cabillaud en tempura 10.00 €

2 - Sélectionnez votre fromage

Cheddar
Camembert de Normandie AOP
Bleu Bavierola
Comté affiné
Moliterno à la truffe
Raclette Morbier
Chèvre 2.50 €

3 - Sélectionnez votre garniture

Salade Iceberg, Roquette, Concombres ou Cornichons 0.50 €
Oignons doux, Poivrons marinés 1.00 €
Champignons, Oignons frits maison ou Poitrine de porc fumée 2.00 €

4 - Sélectionnez votre sauce

Ketchup, Mayonnaise
Sauce Guest, sauce Barbecue, sauce blanche aux herbes ou Mayonnaise arrabiatta 0.50 €
Mayonnaise à la truffe 1.50 €

5 - Sélectionnez votre accompagnement

Frites fraîches
Potatoes de grenaille 4.00 €
Légumes de saison 5.00 €

Les sauces

Barbecue 1.00 €
Mayonnaise arrabiata
Sauce Guest
Sauce blanche aux herbes
Sauce Bleu Bavierola 2.00 €
Sauce Cheddar
Mayonnaise à la truffe

RESTAURATION
DU MARDI AU SAMEDI
DE 12H00 À 14H30
ET DE 19H00 À 22H00