



Menu du Marché

Formule entrée, plat et dessert du jour 19€

Formule entrée, plat, fromage et dessert du jour 24€

Au déjeuner du mercredi au vendredi inclus hors jours fériés

Menu Sens et Saveur 31€

Entrée, Plat et Dessert au choix à la carte

**Au dîner uniquement*

**Au déjeuner le samedi et le dimanche*

Menu Jeunes Pousses 12€

*Un plat (steak haché, hamburger ou poisson)
et un dessert (glace, fruit ou yaourt) - jusqu'à 10 ans*

Et pour les ados ! 18€

Cheeseburger : steak de bœuf, roesti, chutney

Frites maison - jusqu'à 16 ans

Cuisine maison élaborée à base de produit frais

Prix nets ttc, service compris



Carte mai – juin 2026

Les Entrées

- *Tartare de Canard,* 10.00€
noisette et marjolaine
- *Tarte fine aux asperges,* 9.00€
crumble de parmesan et hollandaise aux agrumes
- *Saumon gravelax,* 10.00€
avocat, mascarpone au wasabi et cœur de sucrine
- *Foie Gras de canard en terrine,* 14.00€
Rhubarbe, confite et en compotée pomme-grenade, (supplément 6€ en menu)

Les Plats

- *Côte de veau (160g),* 21.00€
Jus au thym et légumes d'été
- *Filet mignon de porc,* 20.00€
façon Tex Mex, mousseline de maïs, condiments haricots rouges et potatoes
- *Dos de lieu,* 20.00€
sauce estragon et légumes d'été comme une ratatouille
- *Suprême de volaille,* 20.00€
sauce tomate au chorizo doux et céréales

Les Fromages

- *Assiette de Fromages* 5.00€
- *Fromage blanc* 4.00€

Les Desserts

- *Croustillant aux fruits rouges, mousse pistache* 7.00€
- *Tarte fine crémeux citron et basilic, Arlette croustillante* 7.00€
- *Choco-T, craquant et mousse chocolat au thé noir* 7.00€

Toutes nos viandes sont : origine France
Liste des allergènes disponible sur demande