- Les Entrées -

ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE	par 6	**8 €**
	par 12	**14 €**
JAMBON PERSILLÉ		**8 €**
ŒUFS PARFAIT « PLEIN AIR »	façon Meurette	**8 €**
	façon Epoisses	**8 €**
SALADE SCANDINAVE (salade, airelles, oignons rouges, pomme, saumon fumé, anchois doux)	small	**8 €**
	large	**16 €**
POKE BOWL (riz vinaigré, fèves, tomates, radis, concombre, carottes, huile de sésame)	small	**9 €**
	large	**17 €**

- Les Plats -

BAVETTE D'ALOYAU, SAUCE ÉPOISSES	**18 €**
1/2 MAGRET DE CANARD AUX BAIES DE CASSIS	**18,50 €**
SUPRÊME DE POULET, JUS GINGEMBRE, CITRON ET MENTHE	**17 €**
LAMELLES D'ENCORNET EN PERSILLADE	**18 €**
PAVÉ DE SANDRE, SAUCE MEURETTE	**19 €**
PENNE REGATE À LA « BLÉOGNAISE »	**17 €**
RAVIOLES CUORI ROSSI (mozzarella di bufala campana, tomates, basilic)	**17 €**

1 GARNITURE AU CHOIX :
frites, riz, pâtes, légumes, salade
Garniture supplémentaire +2,50 €

- Les Burgers -

L'ALSACIEN (pain bretzel, munster, salade, tomates, confiture de cerise, oignons rouges)	Pulled Pork	**18,50 €**
	Bœuf	**18,50 €**
LE RÖSTI TERRA (rösti, steak vegan, bacon vegetal, confiture de cerise et cheddar vegetal)		**18,50 €**

- Les Desserts -

FONTAINEBLEAU AUX FRUITS ROUGES	**8 €**
SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP VANILLÉ	**8 €**
MOELLEUX AU CHOCOLAT ET BAIES DE CASSIS	**8 €**
ASSIETTE DE FROMAGES (comté, langres, tomme affinée)	**8 €**
TIRAMISU AU CAFÉ	**8 €**
CAFÉ OU THÉ GOURMAND	**9 €**
DIGESTIF GOURMAND - 2 cl -	**12 €**

- Crée ta Glace -

PERSONNALISE ENSUITE TA GLACE SELON TES GOÛTS !

TAILLE	1 boule	**3 €**
	2 boules	**5 €**
	3 boules	**7 €**

PARFUMS
Vanille – Café – Pistache
Chocolat – Rhum raisin
Caramel – Citron – Fraise
Cassis – Noix de coco
Framboise

COULIS	Caramel	**0,50 €**
	Chocolat	**0,50 €**
	Fruits rouges	**0,50 €**
	Mangue	**0,50 €**
TOPPING	Bonbons	**0,50 €**
	Muesli fruits rouges	**0,50 €**
	Brisure St Michel	**0,50 €**
	Smarties	**0,50 €**
CHANTILLY		**1 €**
ALCOOL	Crème de cassis	**2 €**
	Ratafia de framboise	**2 €**
	Vodka	**3 €**

Vegan Produits locaux

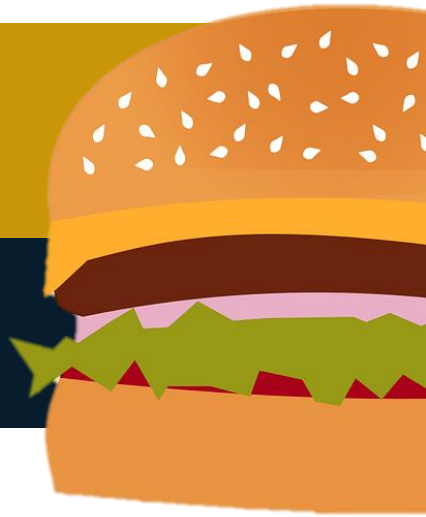
* Photos non contractuelles

- Menu à 25 € -

Entrée + Plat ou **Plat + Dessert**

- Menu à 30 € -

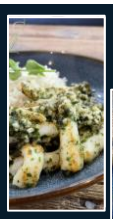
Entrée + Plat + Dessert

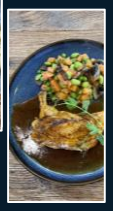


- Les Entrées -

- **ŒUFS PARFAIT « PLEIN AIR »** Meurette **ou** Époisses
- **JAMBON PERSILLÉ**
- **6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE**
- **POKE BOWL** Small
  (riz vinaigré, fèves, tomates, radis, concombre, carottes, huile de sésame)

- Les Plats -





- **BAVETTE D'ALOYAU, SAUCE ÉPOISSES**
- **SUPRÊME DE POULET, JUS GINGEMBRE, CITRON ET MENTHE**
- **LAMELLES D'ENCORNET EN PERSILLADE**

1 GARNITURE AU CHOIX :
frites, riz, pâtes, légumes, salade
Garniture supplémentaire +2,50 €

- **PENNE REGATE À LA « BLÉOGNAISE »**
- **L'ALSACIEN** Bœuf
  (pain bretzel, munster, salade, tomates, confiture de cerise, oignons rouges)

- Les Desserts -

- **FONTAINEBLEAU AUX FRUITS ROUGES**
- **MOELLEUX AU CHOCOLAT ET BAIES DE CASSIS**
- **SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP VANILLÉ**
- **TIRAMISU AU CAFÉ**

- Pour les Kids ! -

Jusqu'à 12 ans

FISH N' CHIPS
PANÉ VÉGÉTAL
NUGGETS

+

SALADE DE FRUITS FRAIS
GLACE 2 BOULES
(hors supplément)

=

12 €

Vegan Produits locaux

* Photos non contractuelles