

- Les Entrées -

📍 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE	par 6	8 €
	par 12	14 €
📍 JAMBON PERSILLÉ		8 €
VELOUTÉ DE BUTTERNUT, GRAINES DE COURGES ET HUILE DE NOISETTE		7 €
CRÊPE AU SAUMON FUMÉ ET FROMAGE FRAIS FAÇON MAKI		9 €
ŒUFS PARFAIT, CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE		8 €
🥑 AMERICAN SALADE	small	8 €
(salade, tomates, maïs, bacon végétal, nugget végétal ou poulet, vinaigrette barbecue)	large	16 €
🥑 SALADE CRISPI THAÏ	small	8 €
(salade, oignons rouges, concombre, radis, carottes, émincé de pané végétal et sauce sésame)	large	16 €



- Les Plats -

📍 BAVETTE D'ALOYAU, SAUCE ÉPOISSES	18 €
ÉCHINE DE PORC EN BASSE TEMPÉRATURE, JUS AU ROMARIN	17 €
SUPRÊME DE POULET, CRÈME ÉPICÉ AU CURRY ROUGE	17 €
CROUSTIFLETTE ET SALADE VERTE	17 €
DOS DE LIEU MSC, SAUCE COCO	18 €
DOS DE CABILLAUD MSC, SAUCE AUX TROMPETTES	18 €
RAVIOLES À LA COURGE	17 €
PENNE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS, NOIX ET PARMESAN	17 €



1 GARNITURE AU CHOIX :
frites, riz, pâtes, légumes, salade
Garniture supplémentaire +2,5 €



« BIQUE » BURGER 18 €
(viande au choix, compotée d'oignons aux fruits rouges, fromage de chèvre, miel et romarin, salade, tomates)

« RÖSTI » BURGER 18 €
(Rösti, steak haché charolais, lard, compotée d'oignons aux fruits rouges, raclette, salade, tomates.)

- Les Desserts -



📍 VERRINE AUX POIRES, CRÈME DE MASCARPONE AU MIEL ET PAIN D'ÉPICES	8 €	TARTELETTE FRAMBOISE, PISTACHE ET CHOCOLAT	8 €
📍 ASSIETTE DE FROMAGES (comté, langres, tomme affinée)	8 €	CAFÉ OU THÉ GOURMAND	9 €
TARTELETTE FAÇON CRÈME BRULÉE	8 €	🥑 SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP VANILLÉ	8 €

- Je Crée ma Glace -



Personnalisez ensuite votre glace selon vos goûts !

	TAILLE	1 boule	3 €		PARFUMS	Vanille - Café - Pistache		
		2 boules	5 €			Chocolat - Rhum raisin		
		3 boules	7 €			Caramel - Citron - Fraise		
						Cassis - Noix de coco		
						🥑 Framboise		
					CHANTILLY	1 €		
COULIS	Caramel	0,50 €	TOPPING	Bonbons	0,50 €	ALCOOL	📍 Crème de cassis	2 €
	Chocolat	0,50 €		Brisure Oréo	0,50 €		📍 Ratafia de framboise	2 €
	Fruits rouges	0,50 €		Smarties	0,50 €		📍 Eaux de vie	2 €
	Mangue	0,50 €					📍 Vodka	3 €



- Menu à 25,00€ -

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

- Menu à 30,00€ -

Entrée + Plat + Dessert

- Les Entrées -

📍 ŒUFS PARFAIT, CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE

📍 JAMBON PERSILLÉ

📍 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE

🥑 AMERICAN SALADE (Small)

(salade, tomates, maïs, bacon végétal, nugget végétal ou poulet, vinaigrette barbecue)

POULET OU VEGAN ?



- Les Plats -

🥑 « BIQUE » BURGER

(viande au choix, comotée d'oignons auX fruits rouges, fromage de chèvre, miel et romarin, salade, tomates)

BOEUF, POULET OU VEGAN ?



1 GARNITURE AU CHOIX :
frites, riz, pâtes, légumes, salade
Garniture supplémentaire +2,5 €



SUPRÊME DE POULET, CRÈME ÉPICÉ AU CURRY ROUGE

DOS DE LIEU MSC, SAUCE COCO

DOS DE CABILLAUD MSC, SAUCE AUX TROMPETTES

RAVIOLES À LA COURGE

PENNE À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS, NOIX ET PARMESAN

BAVETTE D'ALOYAU, SAUCE ÉPOISSES

ÉCHINE DE PORC EN BASSE TEMPÉRATURE, JUS AU ROMARIN

CROUSTIFLETTE ET SALADE VERTE

- Les Desserts -



VERRINE AUX POIRES, CRÈME DE MASCARPONE AU MIEL ET PAIN D'ÉPICES

TARTELETTE FAÇON CRÈME BRULÉE

🥑 SALADE DE FRUITS FRAIS, SIROP VANILLÉ

TARTELETTE FRAMBOISE, PISTACHE ET CHOCOLAT

- 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