

Restaurant

CARTE ETE 2019

Nos Entrées

ENTRÉE OU SALADE DU JOUR	6.00
GASPACHO MAISON Glace à la Crème AOP d'Isigny	6.50
MELON ET PASTÈQUE En Salade au basilic, Tranche de Jambon cru	6.50
CARPACCIO DE BOEUF Petite Salade mélangée	8.75

Nos Plats

VIANDE OU POISSON DU JOUR Cuisiné selon nos retours de marché	14.00
FILET DE SANDRE SNACKE Huile de noix, Légumes du Marché	15.00
TOMATE FARCIE AUX CEREALES Légumes du Marché, plat végétarien	14.00
LE FAMEUX BURGER (CLASSIQUE OU VEGETARIEN) Oignons à l'américaine, sauce tomatée maison, frites	15.00
ENTRECÔTE 150 G Garniture selon le marché, viande origine UE	16.00

Nos Fromages et Desserts

FAISSELLE DE FROMAGE BLANC Servie Nature, avec de la crème ou avec un coulis de fruits rouges	4.50
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES 3 fromages de nos régions, au lait cru	6.00
ST MARCELLIN AFFINE Fruits secs et bouquet de salade	5.00
SALADE DE FRUITS DE SAISON fruits frais coupés à la main, sirop léger	5.00
TARTE AU CHOCOLAT coulis fruit de la passion	5.00
VACHERIN MAISON Vanille et fruits rouges	5.00
COUPE DE GLACE ET SORBET 3 boules au choix	5.00

ENTREE + PLAT Au choix, sauf Carpaccio et Entrecôte (supplément 3.00)	17.00
ENTREE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT Au choix, sauf Carpaccio et Entrecôte (supplément 3.00)	21.00

Bienvenue

NOTRE JEUNE CHEF,
ARNAUD CLAUDEL
ET TOUTE SON EQUIPE VOUS
SOUHAITENT LA BIENVENUE !

ICI, C'EST TOUTE UNE EQUIPE DE
PASSIONNES DE LA RESTAURATION
ET AMOUREUX DES BONS PRODUITS
QUI VOUS ACCUEILLENENT.

NOTRE CARTE EST RÉDUITE
POUR POUVOIR VOUS GARANTIR
UNE CUISINE 100% FAITE MAISON,
CHAQUE JOUR, AVEC DES PRODUITS
FRAIS ET DE QUALITÉ.

LE MENU CHANGE CHAQUE SAISON,
AU RYTHME DES PRODUITS
ET DES ENVIES DU CHEF.

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES
OU INTOLÉRANCES, SIGNALEZ
LES NOUS LORS DE LA PRISE
DE COMMANDE.

Boissons

NOS VINS AU VERRE 3.70

Chardonnay, Domaine Antugnac
Turitel rouge, Domaine Antugnac
Rosé du Pays d'Oc, Domaine Antugnac

BIÈRE PRESSION

Demi de 1664 (25cL) 3.60
Panaché, Picon ou Monaco (25cL) 4.60

EAUX AQUACHIARA

Eaux plates et gazeuses microfiltrées
Demi-litre 2.70
75 cL 3.70

SOFTS 3.60

Coca-Cola, Coca-Cola Zero
Orangina
Perrier
Jus de fruits
Schweppes
Ice Tea
Limonade
Sirop à l'Eau

BOISSONS CHAUDES

Expresso 2.10
Décaféiné 2.10
Chocolat 3.10
Grand Café 3.10
thé / infusions 3.60

Demandez notre carte complète des boissons à
notre Maître d'Hôtel

menu p'tit loup

servi pour les enfants de 3 à 10 ans

ESCALOPE DE POULET

ou

POISSON DU JOUR

ou

STEAK HACHÉ

Garniture au choix:
Frites, Riz, Pâtes, Légumes verts

2 BOULES DE GLACES OU SORBET

Servies avec leurs friandises

10.30