

Les Entrées	Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles de Légumes Maison	13,80 €
	Oeuf de Poule Fermier aux Morilles	14,50 €
	Gaspacho de Tomates et Concombres, Pignons de Pin, Petits Croûtons et Chèvre Frais	13,50 €
	Gravlax de Saumon à l'Aneth et Pomelos, Crème Montée	16,00 € / 22,00 €
	Foie Gras au Naturel, Chutney de Rhubarbe au Miel de Fleurs	19,80 €
	Salade de Légumes Croquants aux Agrumes, Gambas Marinées	12,80 € / 17,80 €
Les Viandes	Suprême de Volaille Fermière aux Morilles, Petits Pois à la Française	24,80 €
	Foie de Veau Français, Vinaigre de Framboise, Epinards Frais et Purée de Pommes de Terre	26,00 €
	Entrecôte Grillée Semi-Parée d'Imanol Jaca à la Fleur de Sel ou aux Morilles	35,00€ / 38,00 €
	Assiette Brasserie : Rosbif, Salade Mesclun, Pommes de Terre Sautées, Cornichons, Mayonnaise	19,00 €
	Tartare de Bœuf Tradition dans la Bavette d'Aloyau	
	★ En 200 gr	21,00 €
	En 380 gr pour les Amateurs	28,00 €
Le Royal en 500 gr	32,00 €	
Les Poissons	Cabillaud Façon Aioli, Légumes Vapeur	26,00 €
	Filet de Truite Saumonée "Maison Murgat" aux Amandes, Pommes de Terre Vapeur	24,80 €
	Poulpe Rôti au Piment d'Espelette, Poivrons Confits, Sauce Vierge au Sésame	26,00 €
	Faiselle Tradition Bio 150gr "Maison Mons", Crème Epaisse ou Coulis de Fruits Rouges	6,50 €
	Demi Saint-Marcellin	5,50 €
	Assiette de Fromages	7,00 €
Les Desserts	Œuf à la Neige, Pralines Roses et Crème Anglaise	8,80 €
	Mille-Feuille à la Vanille Bourbon, Caramel	8,80 €
	Tarte au Citron "Minute", Meringue Française	8,80 €
	Notre Eclair au Chocolat	8,80 €
	Finger, Diplomate Pistache-Framboise	8,80 €
	Glaces et Sorbets Artisanaux	8,80 €
	Café Gourmand	10,00 €

## Notre Menu

42,00€

### Les Entrées

Gaspacho de Tomates et Concombres, Pignons de Pin, Petits Croûtons et Chèvre Frais ou  
Salade de Légumes Croquants aux Agrumes, Gambas Marinées

### Les Plats

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles, Petits Pois à la Française ou  
Filet de Truite Saumonée "Maison Murgat" aux Amandes, Pommes de Terre Vapeur

### Les Desserts

Œuf à la Neige des Brotteaux, Pralines Roses ou  
Mille-Feuille à la Vanille Bourbon, Caramel

### Nos Apéritifs

	Cocktail du Mois		12,00 €
Les Classiques	Kir (Cassis, Mûre, Pêche) (12cl)		5,00 €
	Kir Royal (12cl)		12,00 €
	Spritz Apérol, Spritz Saint Germain, Spritz des Brotteaux	9,50 € / 10,50 € / 10,50 €	
	Américano, Cocktail Maison (20cl)		8,50 €
	Campari, Suze, Vermouth Italien (6cl)		5,50 €
	Ricard, Pastis (2cl)		4,00 €
Bieres		25 cl	50 cl
	Brasserie la Savoyarde pression (Blanche)	4,00 €	8,00 €
	Bière IPA, La Voie Maltée	4,50 €	9,00 €
	Blonde Pilsner, Panache	4,00 €	8,00 €
	Picon, Monaco, Twist	4,50 €	9,00 €
Soft	Coca, Coca Zéro, Orangina, Fuzetea (33cl)		4,00 €
	Cocktail sans Alcool (15cl)		8,00 €
	Limonade Elixia (33cl)		3,80 €
	Jus de Fruit et Nectar Maison Milliat (Fraise, Ananas, Mangue, Tomate, Pomme, Abricot)(20cl)		5,00 €
	Diabolo (33cl)		4,10 €
	Sirop (25cl)		2,50 €
	Café Loutsa "Espresso"		2,20 €
Eaux	Evian, Badoit Litre		5,50 €
	Châteldon 75cl		7,50 €
	Badoit 50cl		4,00 €
	Badoit 33cl		3,80 €
	Nos Pots Lyonnais en 46 cl (Blanc et Rouge)		14,00 €
Vins de Dessert	Muscato du Cap Corse Domaine Aréna 2017		9,00 €
	Passito di Pantelleria "Sicile" Domaine Carole Bouquet 2005		8,00 €
	Vin de dessert Italien à la Cerise "Visciola" Domaine Luigi Guisti		8,00 €
	Porto Lagrima Ramos Pinto Blanc/Rouge		8,00 €
	Porto Quinta de Ervamoira Vintage 2007		18,00 €