

Entrées

Oeuf dur mayonnaise 3,10 - Poireaux vinaigrette 3,60
- Carottes râpées, vinaigrette citronnée 2,90 -
Rillettes de poisson 4,20 - Terrine de campagne (de
notre Charcutier) 4,20 - Salade de gésiers de volaille 4,60
- Saucisson sec 3,70 - Quart de camembert pané au
miel 4,90 - 9 escargots à la tomate & chorizo (hors
coquilles) 7,90

Plats

Tartare de lieu noir, frites & salade 12,90 - Le
tradition (boeuf haché cru préparé), frites & salade 11,40
- Le Bouillon (boeuf haché cru préparé + Tomme de Savoie &
poivrons crus), frites & salade 11,90 - Saucisse au
couteau, sauce aux oignons, purée 10,90 - Hampe de
boeuf, condiment aux herbes, frites 11,90 -
Andouillette de porc & canard, sauce Dijonnaise,
frites 11,90 - Cuisse de canard confite, frites à
l'ail & salade 13,90 - Steak haché, mayonnaise aux
herbes, frites 10,90 - Suprême de poulet, sauce au
camembert, purée 11,90 - Parmentier de cochon,
salade 12,90 - Coquillettes aux légumes à la
Provençale 10,90

Supplément garniture: frites / purée / légumes à la
Provençale 3 - salade verte 2 - Sauce/condiment divers 1

Desserts

Pot de crème au chocolat 3,90 - Crumble aux pommes
3,90 - Ile flottante 4,10 - Flan coco 3,90 - Verrine à
la crème (fraises fraîches & éclats de pistaches) 4,90 - Assiette
de fromage (Camembert, Tomme de Savoie & Selles-sur-Cher) 5,40

Cuisine faite 100% MAISON

Prix nets en euros - Service compris - Chèques non acceptés