

LES ENTREES

Ravioles gratinées au Comté (gratinated raviole with cheese)	14.10€
Salade césar (ceasar salad)	10.90€
Salade croustillante de rebelochon (crispy cheese salad)	10.90€
Terrine maison aux noisettes (homemade hazelnut terrine)	10.80€
Œuf en meurette	11.70€
Potage de saison	6.40€

PLAT DU JOUR

Selon le marché: toujours une viande ou un poisson au choix (depending on the market, always a choice of meat or fish)	15.50€
---	--------

LES ESTIVALES

Méga salade césar (big caesar salad)	18.60€
Méga croustillante de reblochon (big crispy cheese salad)	18.60€

LES VIANDES

Onglet de bœuf à la purée d'oignons confits (undercut of beef with onion)	23.20€
Burger signature	21.90€
Entrecôte charolaise (rib steak)	28.40€
Viandard (beef tartar and carpaccio)	22.90€
Tartare de boeuf	18.90€
Andouillette 5A (chitterling sausage)	20.40€
Tête de veau sauce ravigote	19.80€

LES POISSONS

Filet de perche de lac juste meunière (perch fillet juste stove)	21.70€
Filet d'omble chevalier meunière (roasted artich char)	23.90€
Pavé de sandre au chardonnay (pike perch fillet with chardonnay)	22.50€

LES DESSERTS

Tiramisu au spéculos	7.80€
Tarte au citron et basilic déstructurée (Lemon pie)	7.80€
Panacotta aux framboises	7.70€
Pavlova	8.10€
Mousse au chocolat (chocolate mousse)	7.70€
Faisselle paysanne (cream cheese)	7.40€
Crème brûlée au pralin (burnt cream)	7.70€
Coupe glacée découverte (ice cream)	7.80€
Pain perdu (French toast)	8.70€
Salade de fruits de saison (fruits salad)	7.80€
Profiteroles	8.70€
Café gourmand (gourmet coffee)	9.30€