

LES ENTREES

Ravioles gratinées au Comté (gratinated raviole with cheese)	10.60€
Œuf en meurette (poached egg, bacon, croutons, wine sauce)	9.80€
Salade César (cesar salad)	10.70€
Salade croustillante de saint Marcellin (crispy cheese salad)	10.80€
Terrine maison aux noisettes (homemade hazelnut terrine)	10.50€
Salade de chèvre pané (roast goat cheese salad)	11.20€

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)	15.30€
---	--------

LES MEGAS SALADES

Méga salade César (big caesar salad)	16.80€
Méga chèvre rôti (big roast goat cheese salad)	16.40€
Méga croustillante de reblochon (big crispy cheese salad)	16.80€

LES VIANDES

Onglet de bœuf à la purée d'oignons confits (undercut of beef with onion)	22.80€
Burger signature	21.10€
Entrecôte charolaise (rib steak)	27.40€
Tête de veau sauce ravigote (calf's head)	18.80€
Tartare de boeuf	18.80€
Andouillette 5A (chitterling sausage)	19.90€
Poularde aux morilles (chicken with morels)	26.30€
Ris de veau caramélisé, jus court (caramelised calf sweetbread)	28.60€

LES POISSONS

Filet de perche de lac juste meunière (perch fillet juste stove)	21.30€
Filet d'omble chevalier meunière (roasted artic char)	23.50€
Pavé de sandre au chardonnay (pike perch fillet with chardonnay)	21.30€
Quenelle de brochet, crème d'écrevisses (pike quenelle, crayfish cream)	19.80€

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 brulée au pralin (burnt cream)	7.70€
Glace et sorbet (ice cream)	6.10€
Pain perdu (French toast)	8.70€