

### *Les Entrées*

---

Salade Verte.....	6 € 90
Ravioles à la crème.....	10 € 90
Filet de Maquereau en escabèche, Légumes croquants.....	15 € 90
Mousse de Veau & Escargots aux champignons.....	16 € 90

### *Les Poissons*

---

Filet d'Eglefin sauce Homardine.....	18 € 90
Cuisses de Grenouilles à la persillade (non garnie légume).....	18 € 90
Ravioles & Petites Gambas.....	19 € 90
Pavé de Sandre au Crémant de Die.....	24 € 90

### *Les Viandes*

---

Cheveau sauté à la persillade.....	22 € 90
Magret de Canard, Jus au Guignolet.....	24 € 90
Trilogie de Pigeonneau fermier.....	25 € 90
Pavé de Bœuf Angus au jus (Origine Irlande) .....	25 € 90

### *Les Fromages & Les Desserts*

---

Fromage blanc à la Crème.....	4 € 50
Assiette de sélection du fromager.....	6 € 50
Dessert Maison.....	8 € 50

\*Nos glaces & sorbets sont fabriqués par HISTOIRE DE GLACE 38 VIENNE

***SERVICE MIDI de 12h à 13h00 du JEUDI AU DIMANCHE***

***SERVICE SOIR de 19h30 à 20h30 du MERCREDI AU SAMEDI***

Nous acceptons le règlement par :

\* CHEQUES VACANCES (**maxi 20 € / personnes**)

\* CARTE BANCAIRE

\* ESPECES en cas de paiement en billets et pièces, il appartient au débiteur de faire l'appoint.

\* CHEQUE BANCAIRE sur présentation de DEUX pièces d'identité