



*Vous transmettre notre amour de la nature et en faire votre plaisir.
Saveurs du terroir à votre table*

Les Salades Gourmandes

La Savoyarde

Samossas de reblochon, crème de lard fumée, lamelles de jambon cru, salade mêlée, tomate cerise, oignons frit, Juliane de carottes et julienne betterave chioggia

15.90

L'italienne

Croustillant de mille-feuille de tomates et mozzarella tiède, sauce pesto, salade mêlée,

Julienne de carottes, chiffonnade de jambon cru et copeaux de grana padano petite part 12.90 grande **15.90**

Délice de chèvre chaud

*Savoureuse farce de chèvre doux aux herbes, enveloppée d'un croquant
D'aubergine et courgette marinées, sauce vierge, tapenade d'olives, salade mêlée,
Julienne de carottes et poivrons marinés*

15.90

La César (façon Be)

*Sur un lit de salade mêlée, tomate cerise, julienne de carottes,
julienne betterave Chioggia poulet pane au korn fleks, œuf dur, pépites de croutons,
Mozzarella fumée et copeaux de grana padano,*

petite part 12.90- grande 16.90

Les incontournables

Pates Tendre et gourmande (voir l'ardoise)

15.90

Lasagnes à la bolognaise

*Lasagnes, viande de bœuf, oignons, carottes, coulis de tomates,
emmental râpé le tout gratiné et servi avec salade mêlée*

15.90

Besoin d'évasion...

Nos délices de la mer

Marmite du pêcheur

*Filet Saumon, dos de cabillaud et filet de sandre et sa soupe de poisson
Pommes vapeur et légumes de saison*

18.90

Wok de de saint jacques au gingembre

Accompagné de nouilles chinoises à la coriandre, sésame et fèves pelés

21.90

Gratin de morue façon portugais

*Effilochée de morue sèche dessalée par nos sois, pommes de terre allumettes,
Crevettes et sauce béchamel le tout gratiné Accompagné salade mêlée*

17.90

Envie d'une pause fraîcheur...

Grand Carpaccio de Bœuf à l'italienne (150gr)

*Mariné à l'huile d'olive, basilic, tomate, poivrons marines, copeaux de padano et sa verrine de sorbet citron basilic
Accompagné de frites fraîches et salade mêlée*

17.90

Carpaccio de Bœuf à l'italienne (100gr)

*Mariné à l'huile d'olive, basilic, tomate, poivrons marines, copeaux de padano et sa verrine de sorbet citron basilic
Accompagné de salade mêlée*

11.90

PRIX NETES EN EUROS. TAXES ET SERVICE COMPRIS.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. à consommer avec modération.

ALLERGIES : Tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

La liste des 14 allergènes qui peuvent être présents dans nos plats est disponible sur demande.

L'origine de nos viandes (naissance, élevage, abattage et découpage n° d'identification) est disponible sur demande.

Tous nos plats sont préparés et cuisinés sur place par nos chefs (sauf les lasagnes).

Les Viandes

Retour aux sources...

Pièce de bœuf grillé Black Angus, façon belle époque	22.90
<i>Accompagné de frites fraîches et tian de légumes sauce béarnaise, beurre maître d'hôtel ou poivre</i>	
Paleron de bœuf confit aux oignons caramélisés	18.50
<i>Accompagné de puree de panais et carottes rôtis</i>	
Jarretton de porc braisé aux baies de Geneviève	17.90
<i>Sur lit de choucroute et pommes vapeur</i>	
Parmentier de canard confit au thym	17.90
<i>Effiloché de canard confit, purée de pommes de terre et champignons de paris</i>	

Les assiettes végétariennes

Végétarien burger (Servie tiède)	14.90
<i>Pain burger, salade, tomate, mozzarella, courgette et aubergine grillé, frites fraîches et sauce pesto</i>	
Légumes chauds du primeur, Garniture du jour ou pommes frites	13,90
Bruschetta Végétarien A l'italienne	15.9
<i>Sur toast gratiné, mille-feuille de tomates et mozzarella, sauce pesto et poivron marinées, salade mêlée, julienne betterave chioggia et julienne de carotte</i>	

Nos Burgers **16.90**

Be burger galettes de pommes de terre, steak haché du boucher, tranche de lard grillée, tomate, Salade, cheddar, frites fraîches et sauce burger	
Fermier burger Pain burger, escalope de poulet panée, tomate, emmental fondu, salade, tranche de lard grillée, galettes de pommes de terre, frites fraîches, sauce burger	16.90
Traditionnel burger Pain burger, steak haché du boucher, tomate, salade, cheddar Frites fraîches et sauce burger	15.90

Les variations sur les tartares haché au couteau

Tartare de saumon a la mangue	18.90
<i>Mangue, avocat, fruit de la passion ciboulette, moutarde à l'ancienne, échalotes et citron</i>	
<i>Accompagné de frites fraîches, salade mêlée et toasts</i>	
Tartare de bœuf au couteau (180grs) (Préparé par vos soins)	
<i>(Jaune d'œuf, oignons, cornichons, persil, câpres, sauce cocktail)</i>	
<i>Accompagné de frites fraîches, salade mêlée et toasts</i>	
Tartare de bœuf à l'italienne (180grs) (Préparé par vos soins)	
<i>(Jaune d'œuf, oignons, basilic, tomates séchées, cornichons, câpres copeaux de grana padano</i>	
<i>Accompagné de frites fraîches, salade mêlée et toasts</i>	

Les enfants à table

Menu enfant (jusqu'à 12 ans)	9.00
<i>Steak haché du Boucher (150g) ou aiguillettes de poulet panée aux corn flakes avec frites, 1 boule de glace et 1 petit sirop au choix</i>	

Découvrez nos formules du jour du lundi au vendredi

Plat du jour du marché	11.80
Plat du jour du marché + Verre de vin	14.60
Plat du jour du marché + Dessert	17.50

Bonne dégustation

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 20h ferme le dimanche et jours fériés

Service restauration non-stop de 12h à 19h

