

Les entrées :

Carottes rapées au thon (2,50 €)

Très simples carottes rapées aux miettes de thon et vinaigrette à l'huile d'olive relevée au citron.

Gazpacho (2,50 €) O'

La soupe froide espagnole.

Salade de lentilles et cervelas (2,50 €)

Comme à la maison, avec des lentilles vertes du Puy et quelques oignons.

Salade d'endive, pomme et fromage (2,50 €) O'

Classique endive avec de la pomme, des cerneaux de noix et du fromage.

Taboulé à l'orientale (2,50 €) O'

Le taboulé au naturel avec juste ce qu'il faut d'assaisonnement.

Tomate mozzarella (2,50 €) O'

Tomate fraîche, mozzarella et une pointe de pesto, libre à vous d'ajouter un filet d'huile d'olive.

Quiche du jour (2,50 €)

Quiche à voir au restaurant en fonction de l'humeur !

» [la carte des entrées](#)

Les grandes salades :

Niçoise (6,00 €) O'

La recette classique de cette salade à la fois copieuse et toute en fraîcheur.

» [la carte des grandes salades](#)

Les mijotés :

Emincé de porc caramélisé, riz basmati (7,00 €) O'

Bel accord sucré-salé : émincé de porc, sauce soja au caramel et oignons. Le tout accompagné de riz basmati.

Poulet Tikka (7,00 €)

Honneur à la cuisine indienne avec ce plat Tikka Masala légèrement relevé.

Farfalle au pesto (7,00 €)

Farfalle al dente au pesto, tomate cerise confite et copeaux de Grana Padano.

Farfalle basquaise et œuf poché (7,00 €)

Farfalle al dente avec une sauce basquaise, œuf poché, lardons fumés et trio de poivrons.

Gratin de macaroni (7,00 €)

Macaroni à la crème en gratin, agrémentés de poulet sauté et lardons.

Keftas à la Marocaine (7,00 €) O'

Un petit détour en Afrique du nord à midi.

Sauté de poulet aux deux carottes (7,00 €) O'

Emincé de poulet sauté et duo de carottes jaunes et oranges cuisinées.

Sauté de poulet au pesto rosso et gratin de courgettes (7,00 €)

Blancs de poulet sautés en sauce pesto rosso avec un gratin de courgettes.

Sauté de volaille aux légumes crémeux (7,00 €) O'

Morceaux de poulet sauté et petits légumes en sauce crémeuse, relevée de céleri et de curry sur un lit de riz basmati.

» [la carte des mijotés](#)

» [les menus](#)

Les desserts :

Muffin pépites de chocolat (2,00 €)

Moelleux et légèrement vanillé avec des éclats de chocolat croquants.

Maxi cookie trois chocolats (2,00 €)

Biscuit au chocolat, croustillant et moelleux à cœur avec de délicieuses pépites de 3 chocolats belges : lait, blanc et noir.

Maxi cookie double chocolat (2,00 €)

Biscuit au chocolat, croustillant et moelleux à cœur avec de délicieuses pépites de 2 chocolat belges, lait et noir.

Tarte du jour (2,50 €)

Selon l'humeur ... à voir au restaurant.

Compote de pomme et abricot (2,50 €) O'

Profitez des fruits de saison !

Fromage frais et coulis d'abricot (2,50 €) O'

Fromage frais de campagne, coulis d'abricot et myrtilles sauvages.

Fromage frais et coulis de framboise (2,50 €) O'

Fromage frais de campagne, coulis de framboise et myrtilles sauvages.

Fromage frais et crème de marrons (2,50 €)

Fromage frais de campagne et crème de marrons Faugier.

Riz au lait (2,50 €) O'

Du lait, du riz, du sucre et de la crème ... tous les ingrédients d'un délicieux riz au lait crémeux et agréablement sucré, nappé de caramel.

Salade de fruits frais (2,50 €) O'

Faite maison, cette salade de fruits évolue en fonction des saisons.

Yaourt au lait entier vanille (2,50 €) O'

Pot verre et arôme naturel de vanille.

» [la carte des desserts](#)

Nous vous souhaitons une bonne journée.

A bientôt.