

### Les entrées :

**Gazpacho (2,50 €) O'**

*La soupe froide espagnole.*

**Melon et jambon cru (2,50 €) O'**

*L'entrée idéale de l'été.*

**Salade de lentilles et cervelas (2,50 €)**

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

**Tomate mozzarella (2,50 €) O'**

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

**Salade fermière (2,50 €) O'**

*Dés de jambon, emmental et tomate fraîche sur lit de mesclun pour cette salade rafraichissante.*

**Quiche du jour (2,50 €)**

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

» [la carte des entrées](#)

### Les grandes salades :

**Farfalle et sauté de poulet aux pointes d'asperges (6,00 €)**

*Émincés de poulet sauté sur un lit de farfalles mélangées de poivrons grillés marinés, une touche de pesto et des pointes d'asperges vertes croquantes.*

**Fromagère (6,00 €) O'**

*Bel accord de goûts et textures entre 3 fromages et pomme fraîche sur un lit de mesclun.*

**Salade bacon (6,00 €) O'**

*Bacon fumé grillé, œuf dur et tomate fraîche sur un lit de mesclun.*

» [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.*

**Boulettes d'agneau façon couscous (7,00 €)**

*Classique avec beaucoup de légumes !*

**Sauté de volaille, moutarde à l'ancienne (7,00 €)**

*Sauté de poulet à la moutarde à l'ancienne et purée de pomme de terre.*

**Demi-lunes tomate mozzarella basilic (7,00 €)**

*Pâtes fraîches aux œufs en forme 1/2 lune farcies à la tomate, à la mozzarella et au basilic, sauce pesto.*

» [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.*

**Flan (2,50 €)**

*Pâte brisée pur beurre garnie d'un onctueux flan.*

**Tarte du jour (2,50 €)**

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

**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.*

**Mousse au chocolat (2,50 €)**

*La mousse classique.*

**Croustillant au caramel (2,50 €)**

*La douceur du fromage frais de campagne, le goût du caramel et le croquant du muesli.*

**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.