

# LES ENTRÉES

---

## Oeuf parfait – 10€

*crème de piquillos, croutons*

## Cromesquis de parmesan & mozzarella – 11€

*feuilles de chêne, légumes croquants*

## Croquetas au chorizo – 10€

*feuille de chêne, légumes croquants*

## Tarte tatin aux oignons – 9€

*salade feuille de chêne & légumes croquants*

# LES PLATS

---

## Cote de veau – 29€

*poêlée de légumes verts, pommes de terre grenaille & sauce moutarde*

## Filet de Boeuf – 39€

*sauce au poivre, pommes de terre au paprika, légumes du moment*

## Burger – 23€

*Steak (Double +4€), sauce Cheddar, Bacon, Iceberg, Tomate, Confit d'oignon, Frites maison*

## Cannellonis ricotta & épinards – 23€

*crème de poivrons rouges*

## Filet de truite – 26€

*nem de riz vénéré, beurre blanc agrumes*

# LES DESSERTS

---

## Faisselle – 7€

*Compotée de fraises*

## Assiette de Fromages – 9€

*Abondance, Tomme, Reblochon*

## Coupe Open – 9€

*Glace rhum raisins, sorbet poire, compotée de myrtilles, chantilly*

## Rocher glacé – 10€

*Glaces vanille & caramel enrobées de chocolat craquant au spéculoos, chantilly spéculoos, sablé breton*

## Cheesecake aux fraises – 9€

*glace vanille & fraise*

## Rhubarbe – 10€

*ganache montée citron, compotée de rhubarbe, granité roquette*

## Café ou Thé & ses Gourmandises – 11€

*Des allergies ? Notre équipe est à votre disposition concernant les éventuels allergènes présents dans les plats*

*Prix nets en euros*