

MENU SEPTEMBRE

ENTRÉES

TARTELETTE

FINE AUX LÉGUMES CO-LABOR ET
FROMAGE DE CHÈVRE 1A-7-12

9.50€

SALADE DE SCAMPIS

À LA FRAMBOISE 2-12

11.50€

CARPACCIO DE BŒUF

ROQUETTE ET PÉTALES DE
PARMESAN, PIADINA 1A- 7-12

10.50€

DESSERTS

PARFAIT GLACÉ

À LA MIRABELLE 3-7-12

9.50€

BRIOCHE PERDUE

ET CONFITURE DE QUETSCHES 1A-3-7

9.50€

PLATS

MÉDAILLON DE BŒUF

POMMES DE TERRE DAUPHINE ET
LÉGUMES CO-LABOR, SAUCE POIVRE
VERT 1A-3-7-12

23.50€

FILET DE PINTADE

À LA MIRABELLE PURÉE DE PDT
LÉGUMES, SAUCE MIRABELLE 1A-3-7-
12

21.50€

GALETTE DE POMMES DE TERRE

GARNIS DE LÉGUMES ET BÉCHAMEL
GRATINÉE AU FROMAGE ET SALADE
1A-3-7-12

14.50€

GNOCCHIS

DE POMMES DE TERRE AUX
COURGETTES ET THYMS 1A-3-7

16.50€

FILET DE CABILLAUD

EN CROUTE D'ÉCAILLE D'AMANDE
CAPRES ET AUBERGINE CROQUANTE
1A-4-7-8A-12

21.50€



BOISSONS

BIOKRISTALL 1.20€

Eau plate
Eau gazeuse

ORTEA - BIO ET LOCAL 2.50€

Apple
Blackcurrant

LIMONADE PROVIANT - BIO 1.65€

Citron-gingembre
Rhubarbe
Cerise et grenade
Orange

NOW -BIO 1.55€

Lemon
Coca
Pamplemousse

JUS -BIO

Orange 1.95€
Ananas 2.45€
Pomme 1.45€
Immunitaire BioC 2.55€

BIÈRE

Simon 1.55€ Bio et local
FuncK 1.55€ Bio et local
Lammsbräu edel-pils (bayern) 1.55€ bio
Lammsbräu Glutenfrei alkoholfrei 1.95€ bio
Lammsbräu Naturradler alkoholfrei 1.60€ bio

VIN

Camino
Rouge 3.25€ Bio et Vegan
Blanc 3.25€ Bio et Vegan
Rosé 3.25€ Bio et Vegan
Stellar rouge 3.95€ Bio
Auxerrois 375 ml 8.20€ Local
Pinot gris 375 ml 8.20€ Local

CRÉMENT

CCrément cuvé 375 ml 8.50€ Local
Spumante pizzolato rosé 200ml 7.50€ Bio

