

LES HORS D'OEUVRES

	€
Ravioles à l'œuf coulant et aux épinards	18
Pot au feu des jardiniers	20
Daurade au « leche de tigre »	23
Huîtres Rockefeller	28

LA MER & L'EAU DOUCE

Brandade de cabillaud en fines lasagnes, au citron	25
Quenelle de seiche et moules, au curry madras	26
Bar et crevettes à la dent	29
Poêlée de grenouilles fraîches, ail et gingembre 200 gr	32
320 gr	44

LES VIANDES

Poivron farci à la ménagère	25
Tartare de la gare	27
Rumsteak qui pique au vif	27
Fricassée de râble et foies de lapin aux artichauts	30

Vin de Pays d'Oc 2011 75cl	21€	Café	3€
Sancerre 2014 75cl	38€	Eau minérale 1l	5€
Côte Roannaise 2014 75cl	24€	Jus de fruit 33cl	6€
Saint Joseph 2012 75cl	34€	Bière 33cl	7€

Prix ttc, tva 10% et 20% incluse

LES FROMAGES

Faiselle de fromage blanc à la crème	6
Jeu entre le parmesan et la poire	7
Les meilleurs fromages du moment	10

LES DESSERTS

Paris-brest caramel et maracuja	9.50
Dariole au chocolat coulant, glace vanille	9.50
Café glace Zuni	9.50
Arlette à la poire vigneronne	9.50
Madeleine au sésame et à l'orange	9.50

Service au déjeuner jusqu'à 13h30
Service au dîner jusqu'à 21h30