

Nos salades

Salade verte	3,80€
Salade Paysanne	12,50€
(Salade verte, tomates, œuf dur, lardons, dés de Comté)	
Salade Comtoise	13,50€
(Salade verte, pomme-de-terre, cancoillotte, saucisse de Montbéliard)	
Salade de chèvres chauds	14,00€
(Salade verte, œuf dur, croûtons, chèvres chauds panés)	
Salade Landaise (pendant la saison des asperges)	18,00€
(Salade verte, magrets de canards cuits, magrets de canards fumés, asperges, œuf poché)	
Salade de Saint- Jacques	18,00€
(Salade verte, noix de Saint- Jacques, saumon fumé)	
Salade Périgourdine	18,00€
(Salade verte, foie gras, gésiers confits, magrets de canards fumés)	

Nos entrées froides

Saumon fumé* et ses toasts	19,50€
Assiette du Périgord et ses toasts* (Foie gras de canard Maison)	22,00€

Nos entrées chaudes

Croûtes aux champignons et Morilles	16,00€
Saumon à la crème de Morilles	18,00€
Croûtes aux Morilles	26,00€

La sélection du chef

Friture de Carpe à volonté sans arêtes*, frites** et salade verte ...24,50€

Friture de Perche à volonté, frites** et salade verte.....24,50€

***Attention la friture sans arêtes n'est pas 100% sans arêtes.**

Moules marinières, Frites**15,00€

Moules à la crème, Frites**16,00€

Moules au Curry, Frites**17,00€

Moules au Roquefort, Frites**17,00€

Duo de poisson de mer (cabillaud et saumon), sauce Safran, Riz et Ratatouille22,50€

Dos de Cabillaud sauce Safran, Riz et Ratatouille.....24,50€

XXXXXXXXXXXX

Escalope de Dinde à la crème et Petits Paris17,50€

Escalope de Dinde Franc- Comtoise (Façon cordon Bleu)23,00€

Faux-filet grillé25,00€

Faux-filet sauce Roquefort27,00€

Faux-filet sauce forestière28,00€

Tournedos grillé maître d'hôtel.....30,00€

Tournedos sauce Morilles.....33,00€

Filet mignon de veau sauce Morilles.....34,00€

Nos viandes sont accompagnées de Frites** pour un autre accompagnement merci de demander et de le préciser à la commande

XXXXXXXXXXXX

Notre assiette de fromages9,80€

Présence d'allergènes dans certaines de nos préparations culinaires : farine, féculents, œufs, crustacés, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, poissons, lait, chocolat, beurre, crème, sous réserve d'exception et de changement de recette. Merci de vous renseigner auprès de la direction.

Viandes Française, Aliment surgelé**

Pour les plats pris en direct (sans entrée) minimum 20 minutes d'attente

Menu friture à 34,50€

**Salade de saint- Jacques et
saumon fumé***

Ou

**Croûtes aux champignons
et Morilles**

**Friture de carpes* Ou de
Perches* à volonté
(sans arêtes*)**

Dessert au choix

***Attention la friture sans arêtes n'est pas
100% sans arêtes.**

Menu friture à 37,50€

**Salade de saint- Jacques
et saumon fumé***

Ou

**Croûtes aux champignons
et Morilles**

**Friture de carpes* Ou de
Perches* à volonté
(sans arêtes*)**

Frites et salade verte**

Dessert au choix

*Aliment industriel

** Aliment surgelé

Menu enfant à 12,00€ âge maximum 10 ans

Nuggets de poulet Ou steak haché** Ou friture de Perche*, Frites** et
surprise glacée vanille** ou cône Kinder Bueno****

Nos COUPES DE GLACE MOVËNPICK* ICE CREAM de qualité Suisse

Coupe de la Rive : Glace Brownie*, glace Macadamia*, Biscuit, sauce choconut, chantilly.....	9,20€
Coupe Tiramisu : Glace Tiramisu*, glace Meringue, Biscuit, confiture de lait, chantilly.....	9,50€
Dame blanche : glace vanille*, chocolat chaud chantilly	9,50€
Poire belle- Hélène : glace vanille*, poires fruits, chocolat chaud, chantilly.....	9,50€
Pêche Melba : glace vanille*, pêches fruits, coulis fruits rouges, chantilly.....	9,50€
Coupe coco- choc : glace coco* et chocolat*, chocolat chaud, chantilly.....	9,50€
Coupe Provence : glace abricot* et framboise*, coulis fruit de la passion, chantilly.....	9,50€
Coupe Bourguignonne : glace vanille* et cassis*, crème de cassis, chantilly.....	9,50€
Chocolat Liégeois : glace vanille* et chocolat*, chocolat chaud, chantilly.....	9,50€
Café Liégeois : glace vanille* et café*, café expresso, chantilly.....	9,50€
Fraise Melba : glace vanille* et fraise*, fraises fraîches, chantilly en saison.....	9,50€
Fraises (Nature) en saison	7,00€
Fraises (sucre) en saison	7,50€
Fraises (sucre et chantilly) en saison	8,80€
Coupe Colonel : glace citron*, vodka (alcool).....	11,00€
Coupe Limoncello : glace citron vert*, limoncello (alcool).....	11,00€
Poire William : Glace Poire, Poire William (alcool)	11,00€
Mystère Glacé :	7,50€
Nougat Glacé : Nougat Glacé, crème Anglaise.....	9,80€
Meringue glacé : meringue, parfum de glace au choix, chantilly.....	9,80€
La Gourmande : Glace Fraise*, chocolat* et pistache*, Meringue, chocolat chaud, Chantilly.....	11,80€
Glace 1 boule :	4,00€
Glace 2 boules :	6,50€
Glace 3 boules :	8,00€
Supplément chantilly :	2,00€

Nos parfums de Glace Movënpick*:

Vanille*, fraise*, chocolat*, café*, abricot*, framboise*, cassis*, menthe*
Citron blanc*, citron vert*, pistache*, noix de coco*, rhum-raisin*, Double crème et Meringue*,
Tiramisu*, Brownie*, Macadamia confiture de lait*, poire.
*Possibilité de rupture suivant les saisons

Nos Pâtisseries Maison :

Profiteroles : glace vanille*, 3 choux, chocolat chaud, chantilly.....	11,00€
Ile Flottante :	7,80€
Crème Brûlée :	7,80€
Tarte du jour (suivant disponibilité) :	7,80€
Moelleux au chocolat :	8,50€
Café Gourmand (5 minis desserts).....	11,00€

Attention ! Il peut y avoir avec les desserts des fruits à coques en décoration (amandes, noisettes, biscuits ..)