



## Menu carte du 20

35€

*une entrée, un plat et un dessert au choix*

### ENTREES

Soupe de champignons, brisure de foie gras et parmesan <i>Mushroom soup, foie gras and parmesan cheese</i>	16€
Saumon gravelax mariné à l'aneth <i>Gravlax salmon scented with dill</i>	15€
Os à moelle gratinés, champignons et copeaux de Jambon <i>Marrow bones, mushroom and shavings of ham</i>	17€
Pâté en croûte et pickles <i>Meat pie with pickles</i>	14€
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	12€

### VIANDES ET POISSONS

Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Beef piece, potatoes gratin or baby potato</i>	25€ <i>(supplément menu 5€)</i>
Lieu jaune à la Grenobloise, mousseline de panais <i>Pollack on caper sauce, parsnip mash</i>	19€
Chou farci d'agneau confit, légumes racines <i>Stuffed cabbage with confit lamb, roots vegetables</i>	19€
Brandade de cabillaud et mousse de lait <i>Cod fish brandade and milky foam</i>	17€
Plat du jour / <i>dish of the day</i>	15€
Supplément garniture ♦ (gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Extra garnish (potatoes gratin, green salad or baby potato)</i>	4€

### FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages / <i>Cheese board</i> ♦	8€
Planche de fromages en accord « les 3 alcools de Benoît » ♦ <i>Cheese board with 3 alcohols</i>	15€ <i>(supplément menu 7€)</i>
Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from our pastryshop « La Ruche »</i> ♦	6.5€
Tiramisu ♦	8€
Crème brûlée ♦	8€

### Le Déj. du 20 - 22€

*Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés*  
Une terrine maison, *home made terrine,*  
un plat du jour *dish of the day,*  
et un café gourmand *coffee with dessert selection*

Toutes nos viandes sont d'origine française.  
Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Plats végétariens ♦



## Liste des allergènes

### **Gluten**

#### **Œufs**

brandade

#### **Poissons/crustacés**

Saumon

Lieu jaune

Brandade

#### **Lait**

Soupe de champignon

Saumon

Os à moelle

Gratin de pomme de terre

Mousseline de panais

Brandade de cabillaud

Fromages

#### **Fruits à coques**

Tiramisu

Pâtisserie de la Ruche

#### **Céleri**

#### **Moutarde**

Salade verte

#### **Sulfites**

Pièce de bœuf (sauce béarnaise)

Pour les entrées et plats du jour ainsi que les pâtisseries de la Ruche,  
merci de vous renseigner auprès de l'équipe de salle.