



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 la betterave <i>Gravlax salmon scented with beetroot</i>	15€
Carpaccio de bresaola aux artichauts marinés <i>Bresaola carpaccio with marinated artichokes</i>	17€
Pâté en croûte et pickles <i>Met 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 mouss</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 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.