

la carte



sandwichs

sandwich jambon à la parisienne 7 € grand 4,50 € mini

pain bretzel, jambon Label Rouge, beurre, salade, emmental français

sandwich chèvre bio 7 € grand 4,50 € mini

de notre région
pain bretzel, fromage de chèvre frais bio, bûche de chèvre cendrée bio, roquette, huile d'olive

sandwich croustillant au poulet 8,50 €

pain bretzel, filets de poulet français, sauce douce épicée, salade, tomate, oignons frits croustillants

sandwich truite fumée artisanale 8,50 €

pain bretzel, truite fumée française, roquette, crème ciboulette, concombre, oignon rouge

paquet de chips 3 € 125 g 1,50 € 25 g

salades

salade grecque végétarienne 9,50 €

salade batavia, feta AOP marinée aux épices, poivron confit, tomates cerises, concombre, olives noires, câpres, origan

salade de poulet à l'italienne 9,50 €

salade batavia et penne au pesto, poulet français, tomates cerises, poivron confit, oignon rouge et piment d'Espelette

salade de truite fumée artisanale 9,50 €

mélange de roquette et batavia, truite fumée française, concombre, pommes fruits, tomates cerises, noix torréfiées

tartes salées

quiche lorraine 7,50 €
salade verte et tomates cerises

quiche du soleil (végétarienne) 7,50 €
salade verte et tomates cerises

assiettes

assiette de fromages du terroir 14 €
gougères, comté AOP affiné 6 mois, un demi palet de chèvre de ferme local, chaource 22% AOP, morbier, chutney

assiette bourguignonne 18 €
gougères, jambon du Morvan, pâté en croute pistache morilles, un demi palet de chèvre de ferme local, comté AOP affiné 6 mois

soupe du jour

de 11h30 à 15h, soupe à volonté !

soupe de légumes 11 €
croûtons et ses graines, pain et demi chèvre local

rendez-vous au pain sur la planche

grillades

selon période, de 11h30 à 15h

saucisse au couteau grillée* 18 €
porc origine France (160 g)

entrecôte de bœuf au BBQ* 25 €
origine France (200 g)

pita au poulet à la grecque 11 €
poulet français, roquette, tomates, oignons rouges, sauce tzatziki

pita végétarienne à la grecque 11 €
galette de légumes, roquette, tomates, oignons rouges, sauce tzatziki

*accompagnée de pommes de terre fondantes grillées avec sauce poivre ou crème épaisse 30% à la ciboulette

desserts

tarte fine aux pommes	6 €
maxi cookie aux 3 chocolats	3,50 €
moelleux au chocolat et sa crème anglaise	5,50 €
tarte sablée aux fruits rouges	6 €
tarte sablée abricot romarin	6 €
fromage frais de campagne coulis fruits rouge ou miel (89)	5,50 €
salade de fruits frais bio	6 €
compote de poires 140 g	1,50 €
glaces artisanales bio petit pot de chocolat, fraise, vanille, mangue ou caramel beurre salé	6 €

viennoiseries

croissant au beurre	1,50 €
pain au chocolat	1,50 €
pain au raisin	2 €

boissons chaudes

café expresso	1,80 €
double expresso	3,60 €
americano (café allongé)	1,80 €
thé	3 €
chocolat	3 €



boissons froides

hypocras

rouge **pour un apéritif médiéval !** 4 €
verre 8 cl

vins

rouge, rosé ou blanc 4 €
Plaimont - Odes à la Gascogne verre 12,5 cl

bières pression

blonde 3,80 € 6,50 €
Ancre Pills verre 25 cl verre 50 cl

blanche 4,50 € 7,50 €
Gallia verre 25 cl verre 50 cl

bière sans alcool 3,80 € 6,50 €
verre 25 cl verre 50 cl

panaché, monaco 5 € 8 €
verre 25 cl verre 50 cl

bières bouteilles bio

blonde, ambrée ou blanche 6 €
bières Maddam (Chablis - 89) verre 33 cl

cidres

pression cidre brut 3,50 € 6,50 €
Bolée d'Armoriaux verre 25 cl verre 50 cl

bouteille cidre brut bio 11 €
Cidrerie des petites vallées (45) 75 cl

sans alcool

jus de pommes bio 3 € 6 €
Cidrerie des petites vallées (45) verre 25 cl verre 50 cl

nectar de cassis 5 € 9 €
verre 25 cl verre 50 cl

diabolo* 3,50 € 6 €
verre 25 cl verre 50 cl

sirop à l'eau microfiltrée* 2,50 € 4,50 €
verre 25 cl verre 50 cl

limonade 3 € 5,50 €
verre 25 cl verre 50 cl

eau Velleminfroy 1,50 € 3 €
eau minérale naturelle 1 L
de Bourgogne-Franche-Comté

eau pétillante 1 € 1,50 €
verre 25 cl verre 50 cl

supplément sirop* 0,50 €

*menthe, grenadine, citron ou pêche