

A PARTAGER OU EN SOLO

14 ,00 euros

LA PLANCHE CHARCUTIÈRE : un plaisir gourmand avec pas moins de 5 charcuteries différentes présentées sur une planche avec quelques fromages et sa salade composée pour agrémenter.

LE DUO FRIT : calamars et friture du lac frit minute.

NOS PIZZAS MAISON

Toute nos pizzas sont accompagnées d'une salade verte
14 ,50 euros



LA SIMPLE : base tomate, mozzarella, emmental râpé, origan, olives noires.

LA REINE : base tomate, mozzarella, emmental râpé, jambon blanc supérieur, origan et olives noires.

LA ROYALE : base tomate, mozzarella, emmental râpé, champignons frais, jambon blanc supérieur, origan et olives noires.

LA SEGUIN : base tomate, mozzarella, fromage de chèvre, miel, origan et olives noires.

LA TARTIF : base tomate et crème épaisse, mozzarella, emmental râpé, reblochon et oignons, lardons fumés.

LA 4 FROMAGES : base tomate, mozzarella, emmental râpé, roquefort, bûche de chèvre et raclette.

LA ROMA : base tomate, mozzarella, emmental râpé, poires justes poêlées, gorgonzola, éclats de noix, origan et olives noires.

L'ANDALOUSE : base tomate, mozzarella, emmental râpé, chorizo, poivrons, persillade, origan et olives noires.

LA MONTAGNARDE : base tomate, mozzarella, emmental râpé, lardons, raclette au lait cru et une touche de crème fraîche.

LA CORSICA : base tomate, mozzarella, emmental râpé, figateli, brousse de brebis, origan, olives noires.

L'INDIA : base tomate, mozzarella, emmental râpé, poulet au curry, poivrons, tranches d'ananas, origan, olives noires.

LA FRUITS DE MER : base tomate, mozzarella, emmental râpé, cocktail fruits de mer, moules, gambas, origan, olives noires.

LA SICILIENNE : base tomate, mozzarella, un soupçon d'emmental râpé, origan, anchois.

LA VÉGÉ : base tomate, mozzarella, tomates fraîches, oignons, poivrons, persillade, miel, olives noires et origan.

Choisir base crème montagnarde pour la seguin, la 4 fromages, la tartif, la royale ou la reine, c'est bon aussi !!



NOTRE MENU KIDS

8 ,50 euros

Sirup à l'eau

Tagliatelles fraîches, jambon, beurre

ou

Steak haché frais accompagné de frites dipper et salade

ou

Nuggets plein filet accompagnés de frites dipper et salade

Une boule de glace au choix

NOS PLANCHES GOURMANDES

L'ITALIENNE

18,50 euros

La fraîcheur de cet été, sa burrata sur ses tomates coeurs de bœuf et sa sauce citron basilic ; une tranche de melon et son jambon cru serrano, plusieurs anti pastis qui vous surprendront, le tout accompagné d'une salade composée et de frites dipper.

LA CHAMPSAURINE

16,50 euros

Découverte des alpes du sud avec ses tourtons et ravioles frits, ses oreilles d'ânes en gratin (on ne coupe pas d'oreilles ici) sa charcuterie de pays accompagnée d'une salade composée et d'une confiture de genepy.

LE CHAUD FROID FROMAGER

16,50 euros

St Marcellin pané maison cuit au four dans sa coupelle en gré, toasts de bûche de chèvre et raclette au lait cru accompagnés de frites dipper, charcuterie de pays et salade composée.

LA SUD OUEST

22,50 euros

Magret entier de la Montagne Noire avec sa sauce aux saveurs d'asie accompagné d'une escalivade de légumes frais, de frites dipper et d'une salade composée.

LA GOURMANDE

24,50 euros

Un délice de filet de bœuf poelé, sa sauce cèpe foie gras et son gratin savoyard accompagné d'une escalivade de légumes frais et salade composée.

LA MÉRIDIONALE

17,50 euros

Son cabillaud cuit en papillote présenté sur lit de poivrons aux deux couleurs accompagné de riz thaï et escalivade de légumes et sa salade composée.

NOS PÂTES FRAICHES

TAGLIATELLES FRAICHES

12,50 euros

Sauce au choix : bolognaise / cèpe foie gras ou roquefort.

LASAGNE « MAMA SICILIA »

13,50 euros

Une recette particulière de pâte à lasagne fraîche, viande de bœuf en bolognaise, béchamel et de légumes.

NOTRE DÉLICE DE TARTARE

24 ,00 euros

Encore plus fondant avec quelques 300 gr de filet de bœuf haché minute à préparer par vos soins, accompagné de sa salade composée et frites.

ou

Préparé et juste poêlé avec sa sauce roquefort, toujours accompagné de sa salade composée et frites.

NOS POTENCES

2/3 personnes par potence

24,50 euros par personne

Uniquement le soir et de préférence sur réservation.

Pas moins de 500 gr / personne d'un mélange de viande (bœuf, magret de canard et poulet mariné) coupée et flambée au whisky devant vous, accompagnée de son gratin savoyard, son escalivade de légumes, ses trois sauces et sa salade composée.



NOS DESSERTS

Nos coupes de glace (voir carte dédiée pour se faire plaisir)2,50 / 7,50

Thé ou café gourmand.....8,50 / 8,00
Pas moins de 5 desserts différents servis avec son café ou thé.

Dessert du jour7,50
Une sélection du chef à voir avec votre serveur, toujours accompagnée d'une boule de glace.

Les crêpes uniquement de 15h à 18h

Sucre.....2,50
Sucre citron, confiture.....3,00
Nutella, crème de marron.....3,50
Grand marnier4,50

Supplément chantilly ou boule de glace1,00 / 2,00

NOS BOISSONS

NOS VINS

A la bouteille : voir notre carte18,00 à 39,00

Blanc, rouge, rosé :

Verre 12cl3,00
Pichet 25cl4,00
Pichet 50cl7,50
Pichet 75cl12,50

NOS SMOOTHIES ET MILK-SHAKES

Voir la carte.....4,00 / 5,00

NOS BOISSONS CHAUDES

Café/ Allongé1,60
Double.....2,20
Noisette.....1,80
Café Crème2,50
Double crème3,50
Thé ou Tisane.....3,00
Chocolat chaud / Cappuccino3,50
Chocolat ou Café viennois4,00
Café ou chocolat viennois frappé.....5,00
Irish coffee - 4cl.....8,00

NOS SOFTS

Orangina, ice tea, schweppes tonic/agrumes, oasis 25 cl3,00
Coca, coca zero, perrier, sprite 33cl3,00
Diabolo.....2,50
Jus de fruits granini orange, ace, pomme, abricot, fraise, tomate, ananas, pamplemousse 25cl3,50
Sirop de grenadine, pêche, menthe, citron, violette, orgeat, cassis, fraise, violette2,00
Vittel 1l / San pelliqrino 1L5,50

NOS BIÈRES PRESSION

Stella ou Licorne - demi3,00 50cl5,50
Chouffe - demi4,50 50cl8,50
Bière d'été - demi4,00 50cl7,50
Picon bière - demi4,00 50cl7,50

NOS APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Martini rouge/ blanc/ rosé, suze, campari, cointreau, get 31/27, genepi, limoncello, alcool fort 4cl5,00
Porto rouge 6cl5,00
Kir mure/cassis/pêche 4cl3,50
Ricard, pastis, perroquet, moresque 2cl.....2,50
Cognac prestige, armagnac, poire, calvados 4cl.....6,00
Diplomatico reserva 4cl.....8,00
Shooter 2cl3,00
Demandez notre sélection de whisky, rhum, gin ou vodka.

NOS COCKTAILS MAISON

Voir la carte.....6,00 à 9,00

Nos prix s'entendent service compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Photos non contractuelles

NOS CHOIX FORTS : des fournisseurs locaux de préférence, le côté frais et copieux de nos plats et, avant tout, la convivialité.