

Nos Formules

Ouvert du lundi au samedi
de 19h à 20h45

24€ Entrée + plat + dessert

20€ Entrée + plat OU plat + dessert

11€ Menu enfant* (plat + dessert)

*jusqu'à 12 ans

Bienvenue

Entrées

- Tourte paysanne et ses crudités
- Tartine d'œufs brouillés et chips de jambon cru
- Ravioles du Dauphiné et son bouillon printanier 
- Mousse de chèvre à l'aneth et saumon fumé par nos soins, crackers aux graines

Plats

- Rigatoni alla carbonara
- Papillote de lieu noir au citron et câpres, riz noir 
- Gratin d'andouillette façon parmentier
- Tajine de poulet au citron confit et olives vertes, semoule aux épices du soleil
- Pièce du boucher, sauce échalote ou beurre maître d'hôtel, crêpe de pommes de terre
- Steak végétal et rösti façon burger 

Supplément de 4€

Desserts

- Faisselle et ses accompagnements
- Ananas caramélisé, sablé maison et sorbet coco
- Tiramisu revisité
- Crème brûlée aux éclats de pralines roses

Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC. / Price in Euros incl. Tax. Net prices.
La liste des allergènes est disponible sur demande à l'accueil du restaurant.
Allergenic products: consult information available at the restaurant
Les origines de toutes nos viandes sont affichées au restaurant/The origins of all our meats are available in the restaurant
Tous nos plats sont faits maison / All our dishes are homemade
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.
We freeze some products used in our recipes to preserve their flavours all year round.
Entreprise indépendante, membre d'un réseau franchisé.Independent company, member of a franchise network
Verre ou carafe d'eau gratuite sur demande / Free glass or jug of plain water on request
 Plat végétarien / Vegetarian dish
Tous nos plats sont faits maison/ All our dishes are homemade



Our Formulas

Open from Monday to Saturday
from 7:00 PM till 8:45 PM

24€ Starter + main course + dessert

20€ Starter + main course OR main course + dessert

11€ Kids menu* (main course + dessert)

* Until 12 years old

Bein

Starters

- Homemade meat pie with salad
- Scrambled egg & raw ham crips on toast
- Cheese & parsley raviolis in its spring broth 
- Goat cheese & dill mousse with homemade smoked salmon, seed crackers

Main courses

- Rigatoni pasta alla carbonara
- Black cot papillote with lemon & capers, black rice 
- Andouillette gratin like a parmentier style
- Chicken tajine with lemon & green olives, semolina with sun-kissed spices
- Grilled piece of beef, shallots sauce or maître d'hôtel butter, rösti potatoes
extra charge of 4€
- Vegetarian steak & rösti potatoes served like a burger 

Desserts

- Cottage cheese & toppings
- Caramelized pineapple, shortbread biscuit & coco sorbet
- Our chef's style tiramisu
- Pink praline creme brulee

Tous nos prix sont indiqués en euros et TTC. / Price in Euros incl. Tax. Net prices.
La liste des allergènes est disponible sur demande à l'accueil du restaurant.
Allergenic products: consult information available at the restaurant
Les origines de toutes nos viandes sont affichées au restaurant
Tous nos plats sont faits maison / All our dishes are homemade
Certains produits de nos recettes sont congelés afin de préserver leurs saveurs tout au long de l'année.
We freeze some products used in our recipes to preserve their flavours all year round.
Entreprise indépendante, membre d'un réseau franchisé.Independent company, member of a franchise network
Verre ou carafe d'eau gratuite sur demande / Free glass or jug of plain water on request
 Plat végétarien / Vegetarian dish
 Tous nos plats sont faits maison/ All our dishes are homemade