

FORMULE DU JOUR

Uniquement du mardi au vendredi midi (Hors jours fériés)

Plat du jour 14€

Plat du jour et dessert du jour, ou ½ St Marcelin ou fromage blanc 18€

PLATS

Salade au fromage de chèvre chaud 17 €

Salade verte, lardons et toasts de fromage de chèvre chaud

Véritable Salade César 18€

Salade romaine, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons à l'ail, filet de poulet pané
et sauce César maison

Gratin de ravioles à la crème et au grana padano, salade verte 18€

Supplément jambon cru Serrano ou jambon blanc truffé + 3€

Paleron de bœuf braisé et son jus corsé 19€

Gratin dauphinois et légumes de saison

Pluma de cochon ibérique grillé (env. 180gr) 26€

Gratin dauphinois et légumes de saison

Burger Boêm 20€

Pain burger artisanal, steak haché de bœuf façon bouchère, mozzarella, jambon
blanc truffé et sauce mayonnaise

Magret de canard sauce au poivre vert 21 €

Gratin dauphinois et légumes de saison

Tataki de thon 20 €

Vinaigrette de sauce soja et aromates, riz et légumes de saison

Filet de poisson du moment, sauce crème et basilic 22 €

Riz et légumes de saison

Escalope de Veau à la crème et aux champignons 23 €

Linguine et salade verte

Entrecôte (env. 300gr) 25€

Frites et salade verte, sauce du moment

Andouillette Braillon entière à la fraise de veau 24€

Sauce moutarde, gratin dauphinois et salade verte

Mont d'or à partager (ou pas...) 34 €

Pommes de terre, salade et assiette de rosette et jambon cru

MENU ENFANT (-10 ans) 15€

Boisson au choix : sirop, diabolo, jus de fruit ou coca-cola

Plat au choix : Nuggets de poulet ou poisson, ou steak haché façon bouchère (+2€),
accompagnement au choix

Dessert : Petit pot de glace vanille/fraise ou vanille/chocolat, ou mini gaufre au sucre

FROMAGES

St Marcellin au lait cru Demi 4 € Entier 7 €
Faisselle Nature, crème ou coulis de fruits rouges 4 €

DESSERTS

Dessert du jour 6€
Pain au chocolat perdu, sauce chocolat, boule de glace vanille et chantilly 8€
Gaufre au sucre glace et pâte à tartiner maison 7€
Coulant au chocolat cuit minute (10 min), glace vanille 8€
Pana cotta du moment 7 €
Baba au Rhum, coulis de fruit de la passion et fruits rouges, crème chantilly 8 €
Verrine gourmande 7€
Compotée de fruits rouges, brisures de spéculos et crème de mascarpone
Tarte au citron meringuée revisitée en verrine 7€
Café gourmand 9€
Thé ou Double expresso gourmand 10€
Digestif gourmand 14€
(Limoncello, Cointreau, Baileys, Get 27/31 ou Génépi)

GLACES

Café, Menthe/chocolat, Fraise, Vanille, Chocolat, Framboise, Citron, ou Parfum du moment

2,50 €/ Boule de glace

Supplément au choix 1€ : Chantilly, Coulis fruits rouges, passion ou chocolat, Smarties