

## 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 Marcellin 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 blanc truffé + 3€

Paleron de bœuf braisé et son jus corsé 19€

Gratin dauphinois et poêlée de légumes

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

Gratin dauphinois et légumes de saison

Burger Boêm, frites et salade verte 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 poêlée de légumes

Tataki de thon 20 €

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

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

Riz et poêlée de légumes

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 € (20 min de cuisson)

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

## 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  
glace

### 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 de cuisson), glace vanille 8€  
Pana cotta du moment 7 €  
Baba au Rhum, coulis de fruit de la passion et fruits rouges, crème chantilly 8 €  
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