

FORMULE DU JOUR

Quantités limitées

Du Lundi au vendredi midi (Hors jours fériés)

Plat du jour seul 14€

Plat du jour et dessert de jour, ou fromage sec ou faisselle 18€

PLATS

- **SALADE AUX CROUSTILLANTS DE ST MARCELIN 18€**

Salade verte, œufs durs et lardons

- **SALADE CESAR 18€**

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

- **ASSIETTE DE GRAVLAX DE TRUITE A LA FRAMBOISE 19€**

Crème de Bresse aux agrumes, condiments acidulés et bouquet de salade verte

- **GRATIN DE RAVIOLES A LA CREME ET GRANA PADANO 18€**

Supplément Speck ou champignons +2€

- **BURGER BOEM, frites et salade verte 20€**

Pain burger artisanal, steak haché de bœuf façon bouchère, fromage de chèvre, speck et sauce mayonnaise

- **BALLOTINE DE POULET AUX CEPES 19€**

Gratin dauphinois et poêlée de légumes

- **TATAKI DE BŒUF A LA JAPONAISE (200gr) 23€**

Marinade au soja, gingembre, citronnelle, huile de sésame, riz et poêlée de légumes

- **COTE DE COCHON et son jus corsé (env. 180gr) 19€**

Gratin dauphinois et poêlée de légumes

- **QUENELLE DE BROCHET sauce Nantua 20€**

Riz et salade

- **PAVE DE SAUMON, crème ciboulette 21€**

Riz et poêlée de légumes

- **FILET DE BOEUF (env. 180gr) sauce à la fourme d'Ambert 23€**

Gratin dauphinois et salade verte

- **REBLOCHONNADE 20€**

Rosette, speck et salade verte

- **ANDOUILLETTE BRAILLON entière à la fraise de veau, sauce moutarde 24€**

Gratin dauphinois et salade verte

MENU ENFANT (-10 ans) 15€

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

Plat au choix : Nuggets de poulet ou de poisson,

Steak haché façon bouchère - accompagnement au choix

Dessert : Mini gaufres au sucre ou 1 boule de glace

FROMAGES

- **FROMAGE SEC :** Comté ou Fourme d'Ambert 4€
- **FAISSELLE** nature, crème ou coulis de fruits rouges 4€

DESSERTS

- **DESSERT DU JOUR 6€**
- **NOUGAT GLACE** au pain d'épices et écorces d'orange 7€
- **GAUFRE DE LIEGE** au sucre glace et sauce chocolat 7€
- **COULANT AU CHOCOLAT**, glace vanille et chantilly 8€
 - **CREME BRULEE** à la vanille 6€
- **BABA AU RHUM**, coulis de fruits de la passion et fruits rouges, chantilly 8€
 - **BRIOCHE PERDUE** sauce chocolat et glace Noisette 8€
 - **CAFE GOURMAND 9€**
 - **THE OU DOUBLE EXPRESSO GOURMAND 11€**
 - **DIGESTIF GOURMAND 14€**
(Limoncello, Baileys, Get 27/31 ou Génépi - 4cl)

GLACES - Gérard Cabiron - Maître Artisan glacier

Vanille, chocolat, menthe-chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, myrtille, clémentine et citron vert

2,50 €/ Boule de glace

Supplément au choix +1€ :

Chantilly, coulis de fruits rouges, coulis de fruits de la passion ou sauce chocolat