À PARTAGER

(uniquement le soir)

ASSIETTE DE CHARCUTERIE - 7.50€

ASSIETTE DE FROMAGES - 8€

NOS PLANCHES

(uniquement le soir)

PLANCHE SAVOYARDE

Charcuterie, pommes de terre, fromage à raclette

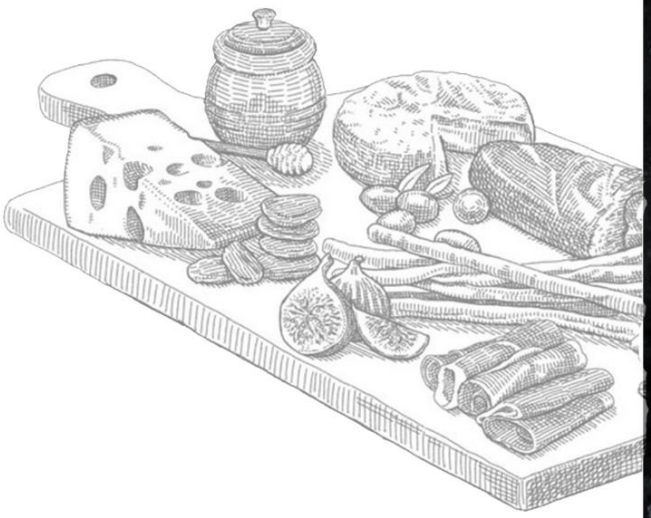
2 personnes - 13.50€

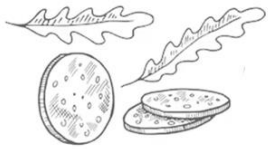
4 personnes - 20.50€

PLANCHE MIXTE

2 personnes - 12.50€

4 personnes - 20.50€





LES ENTRÉES

- BALLOTTINES DE SAUMON FUMÉ AU CHÈVRE FRAIS - 8€ *
Salade croquante de choux rouges, crème d'aneth et citron

- SALADE DE CHOUX BLANCS - 8,5€ *
Pommes, crevettes en persillade, vinaigrette soja aux agrumes

- GASPACHO DE TOMATES ET CONCOMBRES - 8€ *
Feta et croutons à l'ail

- VERRINE DE CRABE - 9€
Concombres, poivrons, tomates confites, guacamole épicé, pesto

LES PLATS

- BROCHETTE DE BŒUF MARINÉE - 17€ *
Brochette de bœuf 180g marinée aux poivrons, moutarde et pesto,
sauce au bleu d'Auvergne
Accompagnée d'une purée maison

- CARRÉ DE VEAU - 18,5€
Carré de veau cuit à basse température 72°,
Jus réduit à l'aneth et à l'ail des ours
Accompagné d'un gratin de blettes, pommes de terre, cèleri branche

- SWEET RICE ET SON FAUX-FILET - 17€ *
Sweet rice coco, poivrons et son faux-filet

- ALLIANCE FOIE GRAS – THON MARINÉ - 18,5€
Alliance foie gras – thon mariné, bouillon à la citronnelle
Accompagnée de légumes cuits au wok

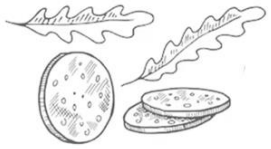
- COCHON DE LAIT RÔTI - 17,5€ *
Poêlée de champignons, épices douces, cuit à 150° pendant 45' puis à 180° pendant 15', jus de braisage à la cébette grillée
Accompagné d'un écrasé de pommes de terre Roseval

- FILET DE CABILLAUD - 18,5€ *
Filet de cabillaud façon meunière à l'artichaut et pommes de terre grenailles, beurre blanc maître d'hôtel

- SELLE D'AGNEAU - 20,5€
Selle d'agneau farcie aux champignons, oignons nouveaux,
soja aux agrumes et aux épices mexicaines, jus de carcasse légèrement tomaté
Accompagnée de pak choï snacké

Changement garniture : +1.50€
Supplément garniture : +3€

*compris dans la formule midi



LES SALADES

- SALADE CÉSAR - 15,5€ *

Filets de poulet grillés, sauce césar, copeaux de parmesan, tomates cerises, salade iceberg, pommes de terre

- SALADE DE CHÈVRE CHAUD - 15,5€ *

Crottin de chèvre, toast au pesto, pignons, piquillos, vinaigrette au sésame, tomates cerises, poivrons goutte et mesclun

- SALADE NIÇOISE - 15,5€ *

Thon, œuf, tomates, poivrons verts, anchois, radis, olives vertes, huile d'olive, vinaigre de vin et mesclun

MENU ENFANT - 12€

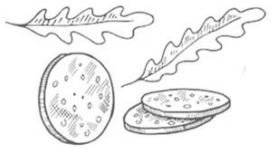
PLAT + DESSERT

JUSQU'À 12 ANS

Steak haché ou filet de poulet pané
Accompagné de frites maison ou purée maison

Mi-cuit ou Boule de glace

*compris dans la formule midi



LES BURGERS

- CHEEZ - 15.50€* / DOUBLE CHEEZ - 18€

Bun's brioché, steak haché, cheddar mature, lard fumé, oignons rouges, sauce *BBQ*

- L'URBAN - 16.50€*

Bun's brioché, steak haché, lard fumé, cheddar mature, salade iceberg, œuf poché, tomates, pickles d'oignons rouges, sauce du chef

- FISH BURGER AU CITRON - 16,50€ *

Bun's brioché, fish & chips, crème citronnée à l'aneth, salade, tomates, oignons frits, mozzarella fior di latte

- LE RUSTIQUE AU MONT D'OR - 17€

Bun's brioché, filet de poulet pané aux corn flakes, galette de pommes de terre, mont d'or, salade, tomates, oignons confits, lard fumé, sauce tartare

LES PIZZAS

- LA QUATTRO FORMAGGI CHORIZO - 16€ *

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, bleu d'auvergne, emmental, parmesan, chorizo

- LA MARGHERITA - 13.50€ *

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic, huile d'olive

- LA BUFFALA - 16€ *

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, crème de balsamique, jambon de Parme, burrata

- LA BACON GROOVY - 17€ *

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, poulet rôti, oignons, bacon et pommes de terre

- LA FORESTIERE - 16€ *

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, jambon, oignons, champignons de Paris, olives noires, origan

Changement garniture : +1.50€
Supplément garniture : +3€

*compris dans la formule midi

LES DESSERTS

- CAFÉ/THÉ GOURMAND - 8.50€ *
(+2€ formule midi)

- CRÈME BRÛLÉE - 6.50€ *

- MI-CUIT AU CHOCOLAT *

- TARTE FINE AUX POMMES - 9,5€
Tarte fine aux pommes, crème d'amande maison

- TARTELETTE CITRON MERINGUÉE - 8€ *

- CLAFOUTIS - 8,5€
Clafoutis à la cerise griotte

- TARTARE DE FRAISES - 8€ *
Tartare de fraises, menthe fraîche et citron vert, crème glacée à la fraise

- ASSIETTE DE FROMAGES – 9,5€
Variétés selon arrivages