

*Vous êtes plus de 8 adultes à table, pour faciliter le service,
merci de vous limiter à 4 choix.*

Menu de saison

Saumon fumé sur toast ou terrine de foie gras

Fondue savoyarde ou Fondue 100% boeuf

Café/thé

35 €

Minimum 2p/fondue

Fondue servie seule, sans entrée: 25 €

Menu éphémère

Uniquement disponible le week-end

Entrée - plat - café/thé

37 €

Menu lunch

Uniquement le midi, du mardi au vendredi

(hors vacances et jours fériés)

Potage

Plat du jour

Café ou thé

20 €

Côté brasserie

Uniquement le midi, du mardi au samedi (hors jour férié)

La salade de chèvre chaud 18 €

La salade périgourdine 20 €

La planche du chasseur (potage, terrine, toast aux champignons des bois, jambon de marcassin) 25 €

La tartine d'automne (compotée pomme, poire, raisin, foie gras, figue rôtie) 25 €

Les boulettes sauce chasseur 18 €

Les crêpes "maison"

Disponible de 15 à 18 h

Sucre ou cassonade 5 €

Confiture 6.50 €

Chocolat chaud 6.50 €

Caramel beurre salé 7.50 €

Supplément glace 2.50 €

Supplément chantilly 0.50 €

Menu des p'tits loups

12 ans maximum

Nuggets de poulet

Hamburger de boeuf

Pâtes sauce bolognaise

Glace deux boules

Mousse au chocolat

15 €

Vous présentez des intolérances et/ou allergies, nous sommes à votre disposition pour vous conseiller et vous transmettre une liste des allergènes