

### MENU PLEINAIR

15.90 €

Entrée Jour + Plat jour OU Plat Jour + Dessert Jour

Valable midi & soir (hors jours fériés)

### MENU DU PARC

21.90 €

Entrée Jour + Plat jour + Dessert Jour

Valable midi & soir (hors jours fériés)

### AUTOUR D'UN PLAT

11.90 €

Plat du jour

Valable midi & soir (hors jours fériés)

## ENTRÉES / SALADES

<b>SALADE CESAR</b>	17.00 €
Poulet fermier rôti, salade romaine, tomates cerises, croûtons façon rustique, cacahuètes concassées, cébettes, copeaux de vieux parmesan reggiano, sauce César citronnée	
<b>SALADE PLEINAIR</b>	18.00 €
Tomates cerise, haricots verts, pommes de terre rôties, fèves de soja, thon frais, anchois, salade	
<b>BAGEL DE SAUMON FUME MAISON, FROMAGE FRAIS ET CROQUANT DE SALADE</b>	14.50 €
<b>BAGEL FAÇON BAGNAT ET SON NID DE SALADE</b>	16.00 €

## PLATS

<b>BAVETTE 250G BLACK ANGUS (Origine bovine Irlande)</b>	24.00 €
<b>ENTRECÔTE MATURÉE 300G SIMMENTAL (Origine bovine Allemagne)</b>	26.00 €
Race mixte par excellence, originaire de l'Oberland bernois. Viande à la fois goûteuse et persillée.	
Toutes nos viandes sont garnies de frites, salade ou légumes	
<b>GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES</b>	
<b>SALADE VERTE</b>	3.50 €
<b>RATATOUILLE</b>	3.50 €
<b>FRITES MAISON</b>	3.50 €
<b>SAUCE « MAISON » AU CHOIX</b> Poivre de Jamaïque ou Roquefort	2.50 €

<b>PECHE SELON ARRIVAGE :</b>	
Bar	23.00 €
Daurade	22.50 €
Saumon	20.00 €

Tous nos poissons sont garnis d'épeautre et petits légumes et de crème de basilic

<b>TARTARE DE BŒUF PREPARE PAR NOS SOINS</b>	15.00 €
Mesclun de salade et frites "Maison"	
<b>TARTARE DE SAUMON ET MANGUE</b>	17.00 €
Mesclun de salade et frites "Maison"	
<b>TAGLIATELLES AU PESTO ET SES COURGETTES CRAQUANTES</b>	14.50 €

## PIZZA

<b>3 FROMAGES</b>	15.50 €
Coulis de tomates fraîches, chèvre, emmental, mozzarella	
<b>MARGARITA</b>	13.50 €
Coulis de tomates fraîches, mozzarella di Buffalo, tomates cerises, basilic	
<b>ROYALE</b>	16.00 €
Coulis de tomates fraîches, jambon de Paris, champignons, emmental	

Notre pâte est un mélange de 3 farines de qualité (blé, soja, riz), levée pendant 72 heures. Une légère teneur en huile et en sel permet d'obtenir un produit faible en calories, tout en préservant les saveurs d'une pâte croustillante au bon goût rustique.

## FROMAGE

<b>ASSIETTE DU FROMAGER</b>	9.00 €
Mesclun de salade, vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne	

## DESSERTS

<b>LA SELECTION DES DESSERTS DU PATISSIER</b>	7.00 €
<b>CAFE GOURMAND</b>	7.00 €
<b>BOULE DE GLACE (la boule)</b>	2.00 €
Vanille, chocolat, café, fraise, framboise, citron, mangue, passion, coco, rhum raisin	