



RESTAURANT • TRAITEUR • CHEF À DOMICILE

**Nos salades :**

	<b>Mini</b>	<b>Maxi</b>
Salade César (poulet – bacon – parmesan – œuf...)	<b>9€00</b>	<b>16€00</b>
Salade Thaï (carottes – soja – poulet – crevettes – cacahuètes...)	<b>9€00</b>	<b>16€00</b>
Salade de crudités façon Niçoise	<b>9€00</b>	<b>16€00</b>
Tomates fraîcheur au pesto et mozzarella Di Buffala	<b>9€00</b>	<b>16€00</b>

**Nos entrées :**

Terrine du Chef aux noisettes et raisins au Marc de Bourgogne	<b>7€50</b>
Œufs en meurette, à l'ancienne	<b>2 œufs = 8€50</b>
	<b>3 œufs = 12€00</b>

**Côté végétarien :**

Salade de crudités maraîchère	<b>9€00</b>	<b>16€00</b>
Wok de légumes et nouilles au soja	<b>13€00</b>	

**Nos plats :**

Tartare de bœuf Charolais préparé par nos soins	<b>18€00</b>
Entrecôte Angus à la fleur de sel	<b>22€00</b>
Suprême de poulet au kurma, sauce crémeuse amande	<b>15€00</b>
Kefta aux aromates, gnocchis de pomme de terre et petits pois	<b>16€00</b>
Wok de la mer aux légumes	<b>18€00</b>
(légumes – calmars – poisson du marché – crevettes – pâtes sautées)	
Filet de bar grillé sur la plancha aux légumes du soleil et pesto	<b>18€00</b>
Bol de frites maison	<b>4€50</b>

**Nos fromages :**

Assiette de trois fromages affinés	<b>5€50</b>
Fromage blanc en faisselle	<b>4€50</b>
Au sucre, herbes fraîches ou coulis de fruits	

**Nos desserts :**

Tarte du jour	<b>6€00</b>
Pavlova aux fraises	<b>7€50</b>
Profiteroles vanille, sauce chocolat	<b>9€00</b>
Coupe de glace 3 boules	<b>6€50</b>
Coupe de glace 2 boules arrosées	<b>9€00</b>
Café gourmand 5 pâtisseries	<b>9€00</b>