

MENU EXPRESSPlat du jour et dessert du jour • **18.00€**

Du lundi au vendredi midi

MENU ENFANTPlat - dessert • **12.00€**

Volaille ou poisson servi avec des frites maison

...
La Mousse au Chocolat, glace vanille**GRIGNOTAGE****LE DUO DE FROMAGES FERMIERES**Palet crémeux du Gaec des Lauriers et Rigotte de chèvre du Gaec du Mont • **8.00€****LA PLANCHETTE DE CHARCUTERIE**Pancetta, chorizo Ibérique, caillette Iséroise, prosciutto aux herbes • **18.00€****LE PÂTÉ TRADITIONNEL**Du Sud-Ouest, foie gras, porc et canard, 300gr • **16.00€****ENTRÉES****LES ESCARGOTS**De pays de Monsieur Collion, au beurre persillé
6 escargots • **9.00€** ou 12 escargots • **16.00€****LE FOIE GRAS DE CANARD**Des Landes mi-cuit, Maison, gelée au Maury et figues du jardin • **17.00€****LA SALADE CHONARINE**Œuf mollet, artichauts, haricots verts, magret fumé, pickles de mousseron sauvage, pousses de jeunes salades, vinaigrette à l'échalote • **16.00€****LES ŒUFS POCHÉS AU SYRAH**Déclinaison de champignons et croûtons dorés • **15.00€****FROMAGES****LA FAISSELLE FERMIÈRE**Au coulis de fruits rouges ou crème • **4.00€****LE PALET CRÉMEUX**Du Gaec des Lauriers, crumble de fruits secs • **7.00€****MENU LES FONTANETTES**Entrée - plat - dessert • **30.00€**Crème de lentilles vertes, salade légèrement vinaigrée et croque-monsieur de volaille • **10.00€ à la carte**

...

Dos de lieu noir rôti, purée de champignons et pousses d'épinards • **20.00€ à la carte**

ou

Paleron de bœuf braisé au vin rouge, mousseline de pommes de terre au beurre noisette • **22.00€ à la carte**

...

Bavaroise au melilot, compotée de coing d'Agnin et son sorbet • **9.00€ à la carte**

ou

Faiselle fermière à la crème ou coulis de fruits rouges

PLATS**NOTRE PLAT DU JOUR**Le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés • **13.00€****LE BOEUF 100% FRANÇAIS**Le filet au poivre Voatsiperifery (Madagascar), caviar d'aubergines, pommes de terre nouvelles et haricots verts • **29.00€****LA VOLAILLE FERMIÈRE**Le filet en croûte, gnocchis aux herbes fraîches, pousses d'épinards et sauce suprême • **21.00€****LE BURGER "COTTAGE"**Veau fermier coupé au couteau, bacon, salade, tomate, crème de Rigotte de Condrieu, pommes frites maison • **19.00€****LE BAR**Le filet cuit à la plancha, fenouil confit, légumes de Saint Prim et sauce vierge • **26.00€****LA LIMANDE**À la Meunière, légumes de Monsieur Chardon • **31.00€****DESSERTS****LE CHOCOLAT VALRHONA**Mousse tiède et glace vanille • **9.00€****LES FRUITS EXOTIQUES**Tartelette au chocolat au lait et bananes caramélisées • **9.00€****LES POIRES D'AGNIN**Panacotta à la vanille bourbon et caramel beurre salé • **8.00€**

LA CARTE DES BOISSONS

Apéritif Maison au Crémant de Bourgogne (12cl)	6.50€
Kir vin blanc (12cl)	4.50€
Kir Royal (12cl)	10.00€
Aperol Spritz (12cl)	9.00€
La Coupe de Champagne - Bauchet (12cl)	10.00€
Martini, Suze, Campari (4cl)	4.70€
Porto rouge (7cl)	4.70€
Pastis 51, Ricard (4cl)	4.70€
Bière Pression Affligem (25cl)	4.80€
Bière Pression Affligem (50cl)	9.00€
Bière bouteille Grimbergen (33cl)	4.70€
Bière bouteille Pelforth (33cl)	4.70€
Gin ou Vodka (4cl)	5.50€
Whiskey Ballantines (4cl)	5.20€
Whisky Jack Daniels (4cl)	7.20€
Whisky Aberlour 10 ans (4cl)	7.20€
Whisky Bruichladdich (4cl)	9.70€
Whisky Glendivet Founder's Reserve (4cl)	10.20€
Whisky Lagavulin 16 ans (4cl)	11.00€

LES JUS DE FRUITS - SODAS

Cocktail de jus de fruits (25cl)	5.50€
Jus de fruits Bissardon (25cl) orange, ananas, pamplemousse, fraise	5.20€
Jus de fruits Bissardon (25cl) abricot, pomme, tomate	4.60€
Sirop (25cl) menthe, grenadine, citron, fraise, pêche, cerise, violette	2.20€
Citron pressé (10cl) ou Orange pressée (20cl)	5.80€
Coca Cola, Coca Zéro (33cl)	4.20€
Orangina, Schweppes (25cl)	4.20€
Fuzetea (25cl)	4.20€
Perrier (33cl)	4.20€
Limonade (25cl)	3.20€
Diabolo (25cl)	3.50€

LES EAUX

Eau "FRESH" - plate ou gazeuse (50cl)	3.50€
Pure de grande qualité filtrée par nos soins (75cl)	4.50€