

**MENU EXPRESS**

Plat du jour et dessert du jour • **18.00€**  
Du lundi au vendredi midi

**MENU ENFANT**

Plat - 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**

Oeuf mollet, artichauts, haricots verts, tomates anciennes et pousses de jeunes salades, vinaigrette à l'échalote • **16.00€**

**LA DÉCLINAISON DE TOMATES**

Écume de parmesan et pétales de speck • **13.00€**

**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€**

Déclinaison de potimarron de St Prim, magret fumé et oeuf de caille poché • **8.00€ à la carte**

...

Pavé de saumon au citron confit, crème de cresson de fontaine et pommes vapeur • **23.00€ à la carte**

ou

Filet de pintade cuit lentement, semoule aux épices, légumes de St Prim, jus au raisin • **23.00€ à la carte**

...

Biscuit moelleux aux amandes, poires caramélisées, et son sorbet • **7.00€ 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 FRAMBOISES D'AGNIN**

Tartelette au citron et framboises, sorbet thym citron • **9.00€**

**LES QUETSCHES DE PAYS**

Panacotta aux quetsches d'Agnin et vanille bourbon • **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	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€