



La table de chez nous!
Restaurant traditionnel



N'oublions pas les gestes barrières !

Lundi 18 octobre 2021

Formules de la semaine

ENTRÉE 6€

Terrine de porc façon Ardéchoise **OU** Soupe de poisson
OU Salade de lentilles

PLAT 12€

Filet de morue à la crème d'ail
Ou
Sauté de porc au curry vert

Entrée du jour + dessert : **16€**

Entrée du jour + plat du jour : **18€**

Plat du jour + dessert : **16€**

Entrée du jour + plat du jour + dessert : **21€**

NOS SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

- Tartare de bœuf Simmental minute / Frites & Salade **17,90€**
- Noix de St Jacques Françaises, fraîches & son espuma de poireaux à la truffe d'automne de Bourgogne **29€**
- Brochette d'onglet de bœuf à la braise / Frites & légumes **17,50€**

LE COIN PÂTE maison:

- Raviolis ricotta, écrevisses, asperges sauce crustacés à l'estragon **16€**

LES SALADES REPAS :

- Tourte aux champignons frais de saison: trompette de la mort, cèpes, girolles, champignons de paris & sa salade composée **16€**
- Saint Marcelin rôti au four avec ses mendiants sur son duo de pommes, salade composée & son jambon cru **17,90€**
- Salade classique, chèvre chaud & jambon cru **14€**
- La Gourmandise... **Bol de frites 4€**

VIN AU PICHET IGP Cave Coopérative du Roy René, LAMBESC

50cl : 8€ OU 25cl : 4€

🍷 Nous serons en vacances du 24 octobre au 3 novembre inclus 🍷