

MENUS DU JOUR

Lundi 19 Octobre

Salade méli-mélo
Entrecôte grillée, sauce au bleu
Pommes frites, haricots verts
Tarte au citron meringué

Mardi 20 Octobre

Tortilla à l'Espagnole, salade
Blanquette de veau à l'ancienne
Coupe glacée aux fruits façon Melba

Mercredi 21 Octobre

Oeuf cocotte, salade
Rôti de porc
Ragout de fêvettes
Baba au rhum

Jeudi 22 Octobre

Velouté de potiron, jambon Serano
Poulet Tandoori
Riz et légumes croquants
Bavarois au chocolat
Crème Anglaise

Vendredi 16 Octobre

Assiette de charcuterie
Poisson du moment selon arrivages
Fromage blanc à la crème de
marrons

Sous réserve de changements

LES SUGGESTIONS DU CHEF

- Omelette aux cèpes 15 €
- Portion de cèpes 14 €

NOS FORMULES DU MOMENT

SALADES XXL 11€

SALADES XXL avec dessert du jour 14€

Salade du terroir

Salade aux lardons, aiguillettes de canard, toasts de
graisserons de canards maison, Jambon Serano

St-Marcelin en croustillant

Croustillant de St-Marcelin sur compoté de pommes & navet,
jambon Serano, feuilles vertes & crudités

Tartine campagnarde aux lardons

Tartine campagnarde, tomate, lardons, Emmental râpé,
salade, crudités

ASSIETTES COMBINEES 14€

ASS. COMBINEES avec dessert du jour 17€

Assiette du boucher

Grillade de boeuf, pommes frites maison, jambon
Serano, salade & crudités

Assiette du pêcheur

Filet de poisson du moment au beurre blanc, riz, salade
& crudités, oeuf dur

LES INCONTOURNABLES

- Foie gras de canard maison et son Chutney 14€

- Salade ALIOS 18€

*Foie gras de canard maison, sal. de gésiers de canards,
échalote, poivron, lardons frits, magret séché...*

- Grillade de boeuf, p. frites maison, salade 11€

- Cuisse de Canard confite par nos soins 13€
(Ferme de Jeansarthe à Cauna)

- Cassolette de poisson gratiné aux fruits de mer 14€

- Chipirons à la persillade 18€

- Entrecôte grillée (origine France) 21€

(Sauce au choix: poivre vert ou barbecue)

LES DESSERTS

- Fromage blanc et son coulis de fruits rouges 5€

- Assiette gourmande 5€

- Salade de fruits frais 6€

- Duo de glaces & / ou sorbets 5€

(supp. Chantilly 1.50 €) 5€

- Assiette de fromages, feuilles vertes 7€

- Profiteroles au chocolat chaud, Chantilly, amandes 7€

- Café ou thé gourmand 7€

