

Les formules

ENTRÉE + PLAT 18,5€

PLAT + DESSERT 18,5€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 23€

Les entrées

ACCRAIS DE MORUE	7
morue, piment doux, persil, ciboulette, épices	
MILLE FEUILLE DE BETTERAVE	8
betterave, ricotta, ciboulette, germe d'alfafa	
VERRINE SAUMON AVOCAT	9
saumon, crème faisselle, avocat, crumble de parmesan	
ŒUF COCOTTE FORESTIER	7
crème de champignons, œuf mollet	
BURRATA DES POUILLES*	10
tomates cerises et crème de balsamique	
<i>*non inclu dans le menu</i>	

La Bise



→ Les plats

CANNELLONI 13

cannelloni, ricotta, épinard

SALADE À LA GRECQUE 14

fusilli, pois chiche, cœur d'artichaut, concombre, tomate, cerise, oignons rouge, émincé de poulet, fêta, olive noire

QUICHE AU SAUMON 12

saumon, poireaux, épinard, salade

CROQUE-MONSIEUR TRUFFÉ 14

jambon blanc à la truffe, emmental, salade

BACON CHEESE BURGER 15

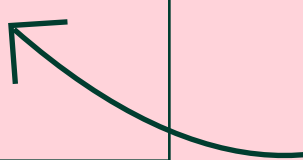
viande de bœuf, tomate, salade, conté, lard fumé, sauce maison, frites

BOEUF BOURGUIGNON 16

noix de joue de bœuf, oignons, carottes, lard fumé, coquillettes

PIÈCE DU BOUCHER* 17

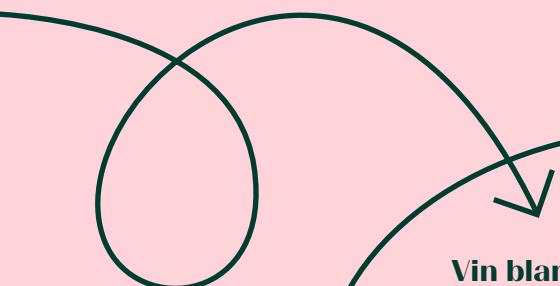
sauce maison, accompagnements (frites, purée de pommes de terre ou haricots verts) **selon arrivage*



Les desserts

MOUSSE AU CHOCOLAT	7
PANA COTTA	7
CRUMBLE POMME	7
CRÈME BRÛLÉE	7
TIRAMISU	8
CAFÉ GOURMAND*	10

**non inclu dans le menu*



Vin blanc 7€ • 12cl
CUVÉE DES PETITS JEAN
• Chardonnay, Orléans, 2022

Vin rouge 6€ • 12cl
TRAMONTANE • Côtes
Catalanes, Grenache Noir, 2021

Les vins de la semaine