

Les Entrées, Plats & Desserts

Entrées

ASSIETTE DE CRUDITÉS	Petite 6.20 €	Grande 10.20 €
TERRINE DU CHEF & CRUDITÉS		9.00 €
FOIE GRAS DE CANARD, CHUTNEY & PAIN TOASTÉ		16.00 €

Plats

POISSON DU JOUR consultez nos ardoises

BURGER MAISON AVEC FROMAGE DE CHÈVRE OU GRUYÈRE 14.60 €

TARTARE DE BŒUF CRU OU POÊLÉ, coupé au couteau et préparé à la minute 16.20 €

Viande de Bœuf Charolais Label Rouge - Maison Masse

ROGNONS DE VEAU À L'ANCIENNE 16.80 €

Flambés au Cognac avec une sauce crème et moutarde à l'ancienne

CORDON BLEU DE VEAU PANÉ 18.00 €

Servi nature ou avec sauce crème champignons, poivre ou échalote (supplément. 1.50 €)

FAUX-FILET DE BŒUF POÊLÉ 16.00 €

Servi nature ou avec sauce crème champignons, poivre ou échalote (supplément. 1.50 €)

Nos plats sont accompagnés de légumes de saison et au choix de pommes frites, spätzle ou gratin Dauphinois

Supplément garniture ou salade verte : 1 portion 1.20 €

Desserts

DESSERT DU JOUR consultez nos ardoises

MOELLEUX AU CHOCOLAT 7.20 €

VACHERIN GLACÉ 6.00 €

CRÈME BRÛLÉE 6.00 €

CAFÉ GOURMAND 8.00 €

Fromages

PORTION DE FROMAGE 3.20 €

ASSIETTE DE FROMAGES 6.50 €

GLACE Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, fraise ou noix de coco 1.80 € (la boule)

SORBET Citron vert, framboise rose-litchi, menthe-chocolat ou fruit de la passion 1.80 € (la boule)

Nos glaces et sorbets sont de fabrication artisanale - Maison « Glaces du Lac » Supplément Chantilly 0.50 €

Menu enfant 6.50 €

STEAK DE BŒUF HACHÉ Servi avec sauce crème champignons, légumes de saison et garniture au choix
& 1 BOULE DE GLACE OU SORBET AU CHOIX



... et toujours nos plats du jour & suggestions de saison à l'ardoise

