

LES ENTREES :

- Ravioles de cèpes au curry et pesto rouge 11,90
Mille-feuille d'aubergines, courgettes, betteraves,
tomates et mozzarella 8,90
Foie gras sur pomme caramélisée, confiture d'oignons,
toasts grillés 12,90
Roulés de courgettes au fromage frais 7,90
Boulettes de poulet et légumes panées,
sauce soja légèrement relevée 8,90
Tartare de saumon au gingembre et coriandre 9,90

LES PLATS :

VIANDES

- Cheeseburger de bœuf au bacon grillé, frites maison (fromage au choix : bleu ou cantal) 16,90
Tartare de bœuf au couteau, frites maison 18,90
Rumsteck façon tournedos, pommes de terre grenailles en persillade 18,90
(sauce au choix servi à part : roquefort ou poivre)
Filet mignon de porc, tagliatelles, sauce moutarde à l'ancienne 18,90
Brochette de magret de canard, gratin dauphinois, sauce à l'orange 18,90
Briani d'agneau 18,90
(spécialité indienne : morceaux d'agneau mélangés aux riz, œuf au plat, carottes, petits pois, haricots verts,
noix de cajou, gingembre, coriandre et cannelle)

POISSONS

- Filet de bar, gratin de légumes 17,90
(aubergines, tomates, courgettes, carottes et gruyère)
Pavé de saumon, risotto aux petits pois et parmesan 18,90
Noix de Saint-Jacques, trio de purées aux carottes,
brocolis et courgettes 22,00
Fish burger au cabillaud, frites maison et
salade verte 17,90

LES GRANDES SALADES : 15,90

Périgourdine : gésier, magret fumé, mousse de canard, pommes de terre, salade verte et tomates

Chef : pilons de poulet au soja, riz, poivrons verts et rouges, salade verte et tomates

Végétarienne : avocat, grenade, fromage frais, noix de cajou, quinoa, salade verte et tomates

LES FROMAGES ET CHARCUTERIES :

Casse-croûte des Artistes (assortiment de charcuteries et de fromages) 23,90

Assortiment de charcuteries (jambon Serrano, jambon blanc à la truffe, chorizo Bellota, saucisson sec Bellota, rillettes de porc et pâté de campagne) 15,90

Assortiment de fromages (bleu, cantal, camembert et chèvre) 9,90

DESSERTS :

Moelleux au chocolat et citron, crème anglaise et glace vanille 8,90

Cheesecake au coulis de fraises 8,90

Tarte Tatin aux pommes et poires, glace vanille 9,90

Tartelette de figues à la glace caramel beurre salé 8,90

Coupe Colonel (2 boules de sorbet au citron vert et 4 cl de vodka) 8,90

Café ou thé gourmand selon l'humeur du chef 9,90

Trio glacé artisanale 9,90

sorbets : mangue, citron vert, orange, fruits rouges

glaces : caramel au beurre salé, chocolat, vanille, coco, café, rhum raisin

FORMULE ENFANT 13,90

Une boisson

Steak haché ou jambon blanc avec frites maison ou pavé de saumon avec riz

Suivi d'une boule de glace ou moelleux au chocolat

BRUNCH 25,90

Tous les dimanches et jours fériés

Tous nos plats sont faits maison et élaborés par notre chef à partir de produits frais.

Nos viandes livrées quotidiennement par la boucherie la Nivernaise. L'origine de nos viandes : France et UE