

### Nos viandes garnies

☺	Steak haché (120 g) et sa garniture	6.80
☺	Poulet et sa garniture	7.80
☺	Enchaud de porc et sa garniture	9.90
☺	Manchons de canard et leur garniture	9.90
☺	Steak grillé (180 g) et sa garniture	10.90
☺	Faux-filet (200 g) échalotes et sa garniture	14.80
☺	Confit de canard et sa garniture	14.90
☺	Entrecôte (250 g) grillée et sa garniture	14.90
☺	Magret de canard grillé et sa garniture	15.90
☺	Tournedos sauce Périgueux et sa garniture	18.80

Nos sauces : au poivre vert et au beurre blanc 2.00

### Notre poisson garni

☺	Filet de truite de la vallée des Beunes sauce au beurre blanc	13.50
---	---	-------

### Nos légumes

○	Assiette de frites	3.80
☺	Assiette de légumes	4.80
☺	Poêlée de cèpes à la persillade	9.50

### Nos fromages

○	Assortiment de fromages d'un producteur local	7.00
---	---	------

### Nos desserts

○	Yaourt	1.50
○	La boule de glace (coupes glacées voir carte)	1.90
○	Crêpes sucre (suppléments 1,00 : chocolat, chantilly, confiture)	2.50
☺	Ile flottante	3.50
☺	Coupe de fraises (en saison)	4.50
☺	Dessert du jour	4.50
☺	Café gourmand	5.50
☺	Moelleux au chocolat accompagné de sa crème anglaise	6.00
☺	Crème brûlée	6.00