

Carte Des Mets

Nos Entrées :

- Foie gras mi-cuit MB, pain d'épice 22€
- Tataki de thon mariné par nos soins, légumes croquants 20€
Aux saveurs marine
- Salade paysanne, œuf dur, poitrine fumée, jambon cru de Savoie, croûtons, vinaigrette à l'ancienne 17€
- Bufala mozzarella, tomate cœur de bœuf, pesto, roquette, Copeaux de parmesan 19€
- Salade César, œuf dur, volaille marinée, parmesan & croustons 18€

Nos Plats :

- Plat du jour
- Entrecôte charolaise grillée à la plancha 30€
accompagnement du moment, sauce roquefort
- Curry de crevette façon mauricienne, riz basmati au curcuma 25€
- Filet de Bar grillé à la plancha, sauce verdé, 27€
accompagnement de saison
- Rigatoni alla napoletana & parmesan 16€
- Linguine au jambon de parme, melanzana , pecorino 24€
- Quinoa bio mariné par nos soins et ses légumes grillés 21€
à l'huile vierge
- Omelette jambon & fromage, frites & salade 19€

Carte Des Mets

Les incontournables:

- Tartare de bœuf coupé aux couteau, frites & salade 25€
- Le club sandwich MB, frites 21€
- Salade César, œuf dur, volaille marinée, parmesan & croutons 18€
- Cheeseburger au comté, sauce bbq comotée d'oignon, cornichon, tomates, frites 22€
- Mozzarella panés 11€
- Calamars frits Maison, sauce tartare 12€
- Planchette de charcuterie du moment 13€

Coté enfant:

- Nuggets de poulet/ frites 13€
- Steak haché & frites 15€
- Pâtes au beurre/ jambon blanc 13€

Nos Desserts :

- Salade de fruit infusée à la verveine , sorbet du moment 10€
- Tiramisu de saison 10€
- Tarte du moment et sa glace 10€
- Vacherin glacé framboise vanille, coulis de fruits 10€