	ntrées	
	<ul> <li>L'œuf parfait en meurette, sauce au vin rouge de Bourgogne, lardons fumés, champignons, croutons aillés</li> </ul>	19€
	<ul> <li>Terrine de foie gras du domaine de Limagne mi-cuit par nos soins, pain d'épices maison &amp; chutney</li> </ul>	22€
	<ul> <li>Mosaïque de dos cabillaud et truite du jura fumée en gravelax sur son nuage de yuzu</li> </ul>	21€
	<ul> <li>Velouté de potimarron, émulsion de saucisse de Morteau, éclat de châtaigne</li> </ul>	18€
	<ul> <li>Huitres Gillardeau juste pochées en basse température, tartare de légumes au citron vert &amp; feuille à l'huitre, mousseux au jus naturel</li> </ul>	21€
	<ul> <li>Salade sur une note automnale, jeune pousse d'épinard, butternut grillé, endives, pignons de pin torréfiées, œuf mollet vinaigrette kalamansi (mandarine, orange et citron)</li> </ul>	18€
Les	plats	
	<ul> <li>L'assiette du pécheur dans une idée mauricienne "façon Monsieur Minion"</li> <li>Queue gambas sauvage grillé à l'épice douce, dos de lieu jaune rôti, moule &amp; soupe de poisson</li> </ul>	30€
	Monsieur Minion" Queue gambas sauvage grillé à l'épice douce, dos de lieu jaune	30€ 32€
	<ul> <li>Monsieur Minion" Queue gambas sauvage grillé à l'épice douce, dos de lieu jaune rôti, moule &amp; soupe de poisson</li> <li>Côte de veau grillée à la plancha, poêlée de chanterelles jus</li> </ul>	
	<ul> <li>Monsieur Minion" Queue gambas sauvage grillé à l'épice douce, dos de lieu jaune rôti, moule &amp; soupe de poisson</li> <li>Côte de veau grillée à la plancha, poêlée de chanterelles jus corsé, accompagnement du moment</li> <li>Risotto carnaroli façon forestière au safran "sipigol, copeaux</li> </ul>	32€

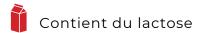
• Tartare de bœuf coupé au couteau, frites & salade

Choi sauté à l'ail, pommes de terre rôties

• Omelette MB, œufs de poule BIO jambon & fromage, frites et salade

• Magret de canard cuit sur peau, laqué à la sauce "hoisin" Pak





27€

25€

19€

## Les incontournables

Terrine de cochon maison, cornichons	15€
<ul> <li>Tataki de thon au graines de sésame torréfiés, légumes croquants</li> </ul>	21€
• Lamelles de calamar frits maison & sauce tartare	13€
<ul> <li>Ensaladilla rusa, thon au piment d'Espelette, macédoine de légumes, œuf dur, olives, poivrons, pommes de terre</li> </ul>	16€
<ul> <li>Club sandwich MB tomates, volaille, filet de porc fumé, œuf sauté, frites</li> </ul>	21€
<ul> <li>Cheese burger au cheddar, sauce BBQ maison, cornichons, oignons, tomates, frites</li> </ul>	23€
<ul> <li>Planche de charcuterie "jambon fermier d'Auvergne cochon élevé en plein air appellation IGP &amp; salami abruzzes Italie"</li> </ul>	18€
Coin enfants	
<ul> <li>Nuggets de poulet, frites ou pâtes au beurre</li> </ul>	15€
• Steak haché de bœuf, frites ou pâtes au beurre	15€
Jambon blanc & pâtes au beurre	13€
Les desserts	
Cheesecake "Philadelphia" & coulis de saison	9€
<ul> <li>Pomme, reine des reinettes, caramélisée aux baies de tionka &amp; cannelle, sur son biscuits joconde, mousse vanillée, glace praliné maison</li> </ul>	9€
Tiramisu aux figues "de Valleiry"	9€
<ul> <li>Assortiment de fromages affinés de Monsieur Bailly</li> </ul>	9€
<ul> <li>Fondant au chocolat &amp; sorbet aux fruits rouges</li> </ul>	9€
<ul> <li>Mille-feuilles crème chiboust à l'amaretto, glace aux gousses de vanille de Madagascar</li> </ul>	9€
<ul> <li>Toutes nos glaces &amp; sorbets sont fait maison vanille, praliné, café, chocolat, sorbet mangue passion, yuzu, ananas, fruits rouges</li> </ul>	3€ la boule