



À PARTAGER À L'APÉRITIF

SALAISON DE GIBIER	8 €
FOCACCIA, OIGNONS DOUX CONFITS, SARRIETTE 🌿	7 €
TZATZIKI CONCOMBRE ET ANETH 🥒🌿	7 €

ENTRÉES

TOMATES CONFITES, CRÈME DE BASILIC, FETA 🥒🌿	12 €
TARTARE DE BŒUF, CÂPRES, MOUTARDE D'ORLÉANS 🥒🥫	14 €
BLANC DE SEICHE, HARICOTS VERTS, CRÈME D'ÉCHALOTES 🥒🐟	15 €

PLATS

MAIGRE GRILLÉ, FENOUIL, TOMATES CONFITES 🐟🥒	24 €
PIÈCE DU BOUCHER, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE, SAUCE CHIMICHURRI 🍷	25 €
VOLAILLE RÔTIE, SAUCE ROMESCO, SUCRINE GRILLÉE 🍷	19 €

LE TROU SOLOGNOT

6 €

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS 🥒🌿	10 €
-------------------------------------	------

DESSERTS

TIRAMISU 🥒🥫	8 €
RIZ AU LAIT, QUETSCHES RÔTIES 🥒🥫	8 €
TARTE FINE FIGUE ET MIEL, GLACE VANILLE 🥒🥫🌿	9 €

MENU DE LA PETITE BÉCASSE • 14 €

menu enfant

ŒUF MIMOSA 🥒🥫
VOLAILLE OU POISSON, LÉGUMES OU POMMES DE TERRE 🐟
MOUSSE AU CHOCOLAT 🥒🥫

MENU DÉJEUNER

*voir nos suggestions du jour sur l'ardoise
hors samedis, dimanches et jours fériés*

ENTRÉE, PLAT *ou* PLAT, DESSERT • 19 €

ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 25€

🥒 cacahuète	🥫 lactose	🌿 sésame	🐟 mollusques	🥒 œuf	🥫 moutarde	🍷 dioxyde de soufre et sulfites
🥒 céleri	🌿 gluten	🥒 lupin	🐟 crustacés	🥒 soja	🥒 fruits à coques	🐟 poisson 🌿 végétarien

Prix nets en euros (taxes et service compris). Toutes nos viandes sont d'origine française, sélectionnées avec soin.