

À LA CARTE

ENTRÉES

9[€],₉₀ | LE BUFFET DES ENTRÉES
À VOLONTÉ

5[€] | SOUPE DU MOMENT

On se partage un plat ?

Oui quelle bonne idée !



PLATS

L'ARDOISE DU JOUR

Chaque jour, de nouvelles saveurs à découvrir.
Consultez l'ardoise !

9[€],₉₀ | LA VIANDE LES PÂTES | LE POISSON LA PIZZA

12[€],₉₀ | LE BURGER DU JOUR
servi dans un pain Bun

14[€],₉₀ | LE COUP DE CŒUR DE LA MAISON

LES VIANDES DE NOS RÉGIONS

Issues d'élevages français, races à viande

10[€],₉₀ |  LE STEAK HACHÉ À CHEVAL

15[€],₉₀ |  LE FAUX-FILET 250 G
Suggestion : AOP Médoc Château Lacombe Noaillac

21[€],₉₀ |  L'ENTRECÔTE 350 G
Suggestion : AOP Médoc Château Lacombe Noaillac

Le poids du faux-filet et de l'entrecôte sont susceptibles de varier de plus ou moins 10%.

LES TRADITIONNELLES

9[€],₉₀ | LA VÉRITABLE ANDOUILLETTE
DE TROYES

MON OMELETTE
Œufs de poules élevées en plein air

Allergènes : Les informations relatives aux allergènes sont disponibles en libre accès au restaurant.

Toute notre offre est disponible au restaurant pendant ses horaires d'ouverture.
Tous nos prix sont nets et toutes taxes comprises (service compris).

PROFITEZ D'UNE **CUISINE 100% PLAISIR** EN DÉCOUVRANT DES PLATS DE SAISON AUSSI **SAVOUREUX QU'AUTHENTIQUES**, ÉLABORÉS EN COLLABORATION AVEC LE CHEF PHILIPPE RENARD.

LE PLAT À PARTAGER À 2

17,90

PENNE À LA FORESTIÈRE
poulet émincé, champignons de Paris
et pois gourmands

🌿 Suggestion : IGP Pays d'Oc Pinot noir, La Chevalière

LES PLATS DE SAISON DU CHEF RENARD



15,90

**LE FILET DE CANETTE
D'ORIGINE FRANÇAISE**, sauce poivre vert

🌿 Suggestion : IGP Vaucluse Principauté d'Orange
Auguste Antonin

14,90

LE DOS DE CABILLAUD
sauce oseille et noisette

🌿 Suggestion : AOC Touraine, Sauvignon Domaine Gibault

12,90

LE HACHIS VEGGIE
pomme de terre et égréné végétarien
façon "hachis"

🌿 Suggestion : AOP Saumur Château du Ruau



BIO ET SANS GLUTEN

14,90

LA FLAMMEKUECHE
lardons, oignons, crème fraîche

🌿 Suggestion : IGP Pays d'Oc Viognier Pennautier



**LES MOUTARDES
TRADITIONNELLES POMMERY**
de Meaux, au poivre vert, au miel, du lion

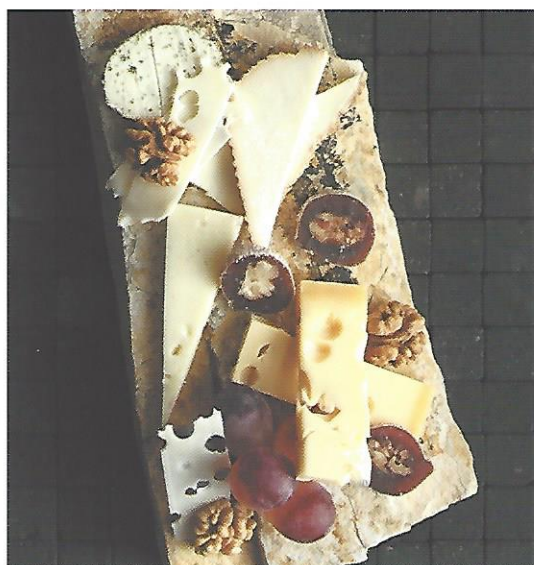
LES GARNITURES
frites, pâtes, riz basmati, salade verte,
haricots verts, poêlée de légumes,
petites carottes, pommes de terre grenailles

LES SAUCES
beurre blanc, béarnaise, poivre vert, roquefort

9,90

LE BUFFET DES DESSERTS À VOLONTÉ

Demandez notre plateau de fromages



LES DESSERTS DE SAISON

7€

LA COUPE GLACÉE

5€

LE CAFÉ OU THÉ GOURMAND

LES CAFÉS MALONGO

Café expresso ou décaféiné	2,10€
Double café expresso ou décaféiné	4€
Grand crème	4,20€
Café viennois	4,20€
Cappuccino	4,20€
Latte	4,20€
Irish coffee	6€

AUTRES BOISSONS CHAUDES

Thés naturels ou parfumés	3€
Infusions	3€
Chocolat chaud	4,20€
Chocolat viennois	4,50€

Aromatisez vos boissons chaudes + 0,30€