

Mercredi



CARTE D'HIVER

AU DÉJEUNER *du mercredi au samedi de 12h00 à 13h45*

- Le Curry tendre aux légumes d'hiver - Mijoté de légumes d'hiver au lait de coco et d'amande, mélange d'épices et riz de Camargue IGP - Amandes torréfiées, coriandre fraîche et grenade 13,90€
- Les Oeufs cocotte façon Tartiflette - Deux oeufs mi-cuit dans une cassolette garnie de fondue d'oignon au vin blanc et lardons fumés - Mouillettes au Reblochon AOP - Pommes de terre rôties et salade de saison 14,90€
- Le Savoureux Croque-Monsieur de Mercredi, salade de saison - De la crème fraîche, du Comté AOP, du jambon blanc supérieur d'origine française OU BIEN une délicieuse fondue d'oignon qui vous fera devenir végétarien 15,50€

A L'HEURE SUCRÉE *de 12h00 à 13h45*

- La Véritable mousse au chocolat à l'ancienne, et son crunchy crumble aux pépites de chocolat ! 5,90€
- Le Mi-cuit au chocolat 72%, glace du moment et confiture de framboise maison - 15 minutes de préparation pour 150g de bonheur ! 8,90€

LES SAMEDIS MATIN *de 9h30 à 11h30*

- La P'tite Formule du matin - Une belle tranche de brioche maison avec beurre aop de Bresse et confiture maison + une boisson chaude (au choix : chocolat chaud, cappuccino, thé Earl grey ou Banча Kagoshima) 7,90€
- L'oeuf cocotte brioché de Mercredi - Bun brioché de la boulangerie d'en face, creamcheese, bacon ou légume du jour, oeuf plein air 6,90€
- Granola bowl - Fromage blanc fermier de la laiterie Gérentes, granola maison et sirop d'érable 5,90€