

FORMULE DU MIDI

Plat du jour ... 15 € / Entrée, plat et dessert ... 25 €

Entrée et plat – ou – Plat et dessert ... 20 €

Terrine ou rillettes maison, salade d'oignons rouges

Salade de crudités et graines torréfiées

Accras de morue ou falafels et salade verte

Rosette et Jésus de Lyon, cornichons

Plat du jour

Tartare de bœuf au couteau 160g

Grande salade du chef (+3 €)

Ravioles : tomme de Savoie, pesto Vertaco ou du moment

Raviole Royale (crème de truffe d'été et foie gras) (+8 €)

Authentique andouillette Bobosse (+8€)

Dessert ou glace au choix à la carte

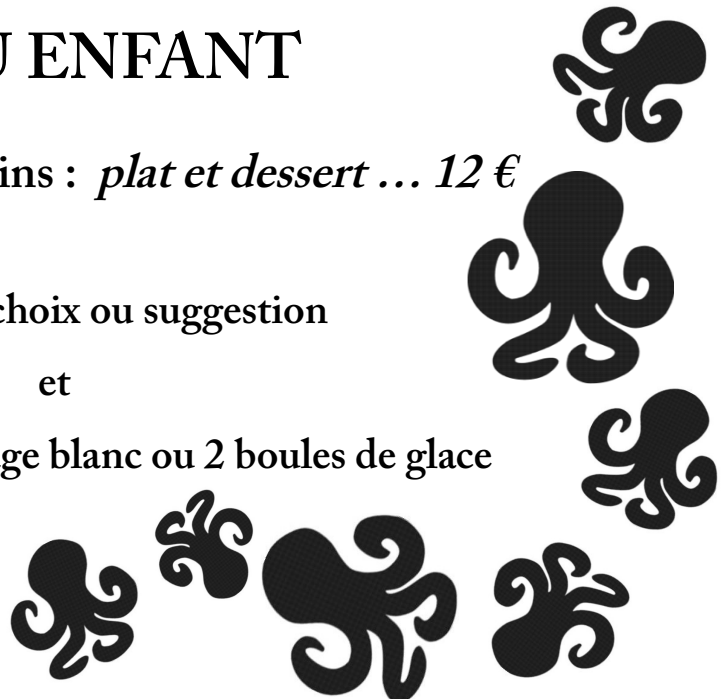
MENU ENFANT

Pour les 12 ans et moins : *plat et dessert ... 12 €*

Ravioles au choix ou suggestion

et

Cookie maison, fromage blanc ou 2 boules de glace



TAPAS & ENTRÉES

- Assiette de tapas
 - Végan (4 falafels, tapenade, tomates) 10 €
 - Carnivore (4 accras, terrine, rillettes, rosette de Lyon) 12 €
 - Omnivore (2 accras, 2 falafels, tapenade, terrine, tzatziki) 12 €
- Grande planche de tapas
(4 falafels, 4 accras, terrine, rillettes, tzatziki, tapenade, tome de Savoie, chutney) 22 €
- Accras de morue OU Falafels (à l'unité) 1 €
- Tapenade OU Tzatziki 4 €
- Terrine maison OU Rillettes maisons 8 €
- Foie gras de canard (60g), pain d'épice maison 14 €
- Assiette de fromage et chutney 8 €
- Salade verte, crudités et graines torréfiées 8 €

PLATS – *Accompagnés de la garniture du moment*

- Grande salade du chef : crudités, graines torréfiées et tapas variées 18 €
- Tartare de bœuf au couteau (160g / 320g) 18 € / 26 €
- Authentique andouillette Bobosse (fraise de veau ou confit de canard) 23 €
- Suggestions et plats du jour à l'ardoise

RAVIOLES POCHÉES DE LA MÈRE MAURY

- Raviole du moment 15 €
- Tomme de Savoie, ail, crème et herbes fraîches 15 €
- Pesto Vertaco (ail des ours, huile d'olive et parmesan) 15 €
- Royale (crème de truffe d'été et foie gras) 23 €

GLACES ALTIFLORE ARTISANALES

- Parfums :

Crèmes glacées : chocolat, miel, noix

Sorbets : citron, myrtille, mandarine

- 1 boule, 2 boules, 3 boules 3 €/5,50 €/7,50 €

- Coupes glacées :

- COUPE PRALINÉ CHOCOLAT 8 €

2 boules chocolat, 1 boule miel, praliné, caramel chocolaté

- COUPE FRUITÉE 8 €

1 boule citron, 2 boules mandarine, oranges

- COUPE MIEL ET NOIX 8 €

2 boules miel, 1 boule noix, noix et pistaches caramélisées,
caramel beurre salé

- COUPE COOKIE 10 €

1 boule chocolat, 1 boule miel, 1 boule noix, cookie, caramel beurre
salé

- COUPE DIGESTIVE 10 €

2 boules mandarine, cointreau, vodka beluga

FROMAGES ET DESSERTS

- Assiette de fromages – petite ou grande 4 €/8 €
- Faisselle : miel, noix et pistaches torréfiées ou coulis de framboise 6 €
- Dessert du moment 8 €
- Panna cotta : caramel beurre salé ou coulis de framboise 6 €
- Cookie maison 3 €