

Menu de la semaine



30 janvier – 5 février

Saturday 30 January 19,80 € / pers.

Cuisses de canard confit soit tarte tatin façon provençal avec carottes et echalote 🌿

Votre choix servi avec sauce fruits rouges et laurier,
pommes de terre écrasé aux moutard ancienne et légumes.

Dimanche 31 janvier 22,50 € / pers.

Curry au brochette de poulet ou brochette de légumes 🌿

Sauce curry, servi avec une brochette grillé, naans maison, riz, namak paré, coleslaw, raïta et chutney.

Lundi 1 février 23,50 / pers.

Filet mignon de porc enrobé en lard, servi avec sauce vin rouge aux herbes de jardin, gratin de pommes de terre et trois types de vegetables fraîches.

Mardi 2 février 19,50 / pers.

Lasagne ricotta avec viande hachée soit lasagne végétarien et salade 🌿

Lasagne façon ricotta, servi avec un salade vert copieux avec garniture, mozzarella et vinaigrette balsamique.

Mercredi 3 février

Chili con carne 24,50 € / pers. ou Chili vegetarienne 22 € / pers. 🌿

Chili de poulet et chili de bœuf effilochée soit sauce épicé de légumes servi avec riz, wraps maison, galettes de maïs et fromage, laitue, guacamole et salsa.

Jeudi 4 février 19,50 € / pers.

Bœuf Bourguignon soit potée de légumes 🌿

Bœuf Bourguignon classique soit potée de légumes servi avec 3 types de légumes et riz élaboré.

Vendredi 5 février

Croziflette 19,50 € / pers. soit style végétarian 22 € / pers. 🌿

(reblochon fromage, pate, oignons et lardons) servi avec salade vert copieux, vinaigrette et garniture. charcuterie maison: 8,50 € par personne.

Gâteaux et cakes (Ø 28 cm) 34,50 €

Brownie au chocolat corsé, noix et piment
Carrot cake avec spéculoos et glaçage
Tarte tatin aux pommes
Cheesecake aux fruits rouges et yaourt
Crumble aux cerises
Tiramisu au café, mascarpone et amandes
Tarte crème-citron sur pâte sablée bretonne

1 litre glace/sorbet

100% fait maison

Sorbet fraise 13 €
Glace vanille 14,50 €
Glace chocolat 14,50 €
Sorbet mangue-fruits passion 14,50 €
Glace vanille et cookie dough 16 €
Glace chocolat et ses pépites 16 €

Plateaux apéritifs pret à partager

1 plateau sert 6 à 8 personnes

Maison et tradition:

Charcuterie 100% fait maison: 72 €

4 types de charcuteries, rillettes maison, cornichons et 1 pain de boulangerie.

Planche d'alpes:

Fromage locale: 68 €

Tomme, reblochon, chèvre, Abondance et bleu Alpine, chutney maison

1 pain de boulangerie, fruit et noix.

Portes du Soleil:

Plateau mixte fromages & charcuterie 130 €

4 fromages d'alpes (tomme, reblochon, chèvre, abondance)

4 charcuterie 100% maison, rillettes maison, fruit et noix, cornichons et

1 pain de boulangerie.

Soleil et Saveurs (100%végétarien):

Plateau Méditerranée 65 €

Muhammara, feta marinée aux agrumes,

olives marinées, beurre aux herbes de notre jardin,

batonnets sésamé et 1 pain de boulangerie.



Tartes salées (Ø 28 cm) 32,50 €

Tarte avec fromage de chèvre:

Tarte avec fromage de chèvre, betterave et épinard.

Quiche lorraine:

Tarte avec lard oignon et fromage.

