

Menu

entrées

Camembert rôti
Miel & Romarin 11

Beignets de Gambas
& salsa verde avocat 9

Karaage sauce Buffalo
Poulet mariné frit façon karaage, chou mariné à
l'huile de sésame toasté. Sauce bufallo 12
(légèrement pimenté)

Velouté butternut
Châtaignes, chèvre miel et croutons au beurre 11

Planche de charcuterie ou fromages ou mixte

burgers

Montagnard Burger
Steack 150gr, bacon grillé, oignons confits,
fromage à raclette et galette de pomme de 22
terre et sauce du chef

Fish Burger 3.0
Dos de lieu noir façon fish & chips, coleslow 19
fraicheur, sauce tartare et cheddar

Mushchon Burger
Galette de pommes de terre, pleurotes,
oignons confits et reblochon 19

plats

Jarret de porc confit au miel & bière
accompagné d'un écrasé de pomme de terre 26

Risotto de petit épautre & dos de cabillaud
Dos de cabillaud rôti, parmesan, pleurotes et
siphon beurre blanc rosé 28

Pavé de chou-fleur rôti au cheddar
Chou fleur rôti au cheddar, épice cajun,
siphon chou & cheddar & lingot de panisse 28

Salade st marcelin frit
lard fumé grillé, dés de pommes de terre,
pickles d'oignons rouges et mesclun 21

menu enfant

12

Boissons
1 sirop ou jus

Plats
Nuggets poulet (ou végété), frites maison ou
écrasé de pomme de terre
ou
Petit cheese burger (steak du boucher), frites
maison ou poêlée de légumes

Desserts
1 boule de glace

Menu

desserts

Tiramisu du moment 11
Façon ice berg (Menthe chocolat
& get)

La tatin de pomme 12
& sa boule de glace vanille

Café gourmand 12
(boisson chaude au choix)

Trianon noix de pecan 11
Trianon chocolat noir et noix de
pecan sur sablé aux amandes