



Entrées

Salade de Chèvre chaud au Miel

(Verdure, légumes printaniers et fruits secs torréfiés)

Petite

14€

Grande

18€

Salade Caponata

(Mini ratatouille froide de légumes frais, câpres et oignons rouges)

14€

18€

Ceviche de Saumon

(Mangue, lait de coco et Coriandre fraîche)

16€

Carpaccio de Bœuf

(Condiments à la Moutarde Savora et pétales de parmesan)

16€



Viandes



	180 gr	360 gr
Tartare de Bœuf Charolais	18€	28€
Pluma de Porc Duroc de Batallé Snacké		18€
Burger du Boucher <i>(Steack haché, sauce Barbecue, cheddar, oignons rouges, cornichons aigre doux)</i>		20€
Conchiglioni au Pesto de Pistaches <i>(Mortadelle et Stracciatella)</i>		15€
Suggestion viande		<i>prix selon cours</i>





Poissons

Poisson selon retour du marché

23€

Crevettes “Cameron” sauvages Géantes
(Rôties au beurre Vanille)

25€

Suggestion poisson

prix selon cours

Grenouilles

Uniquement sur Réservation

Cuisses de Grenouilles

33€

(Persillade “Comme en Dombes”)





Formule du Jour

Plat du Jour	15€
Entrée + Plat Ou Plat + Dessert	21€
Entrée + Plat + Dessert	24€

Du lundi au Vendredi uniquement le midi

Formule du Boucher

Noix d'Entrecôte Angus + Dessert	27€
----------------------------------	-----



39€

Menu Tradition

ENTRÉES

Chèvre Chaud

*(verdure, légumes printaniers et Fruits
secs Torréfiés)*

Ou

Ceviche de Saumon

*(Mangue, Lait de coco et Coriandre
fraîche)*

PLAT

Poisson selon retour du Marché

Ou

**Pluma de Porc Duroc de Batallé
Snacké**

DESSERT

Carte des desserts du moment

Fromage en supplément: 4€

Accords mets et vins



Saint Véran Charnay les Macon 7€
(Aoc 2021)

Chablis "Les Alouettes" 8€
(Aoc 2022)

Chardonnay "Les Bonnes" F.Bonnard 6€
(Aoc 2021)

Crozes Hermitage "Le Petit Benoit" 7€
(Aoc 2021)

Coupe de Montagnieu Maison Bonnard 6€

Tarifs au verre





Fromages

Faisselle d'Étrez à la Crème	7€
Ardoise de Fromages assortis	9€

Desserts

Carte des desserts du moment	9€
------------------------------	----

