

# Nos incontournables !

- Tartare de bœuf « charolais » au pesto maison et parmesan, condiments, frites / **19€90**  
Ou grillé avec même garniture / **20€90**
- Pâté chaud et crudités / **15€50**
- Bouchée à la reine, veau et volaille, quenelles, champignons, pâtes et vol au vent / **18€**
- Rognon de veau en sauce moutarde à l'ancienne, spätzles / **16€20**
- Tête de veau en présentation avec crudités, sauce gribiche, câpres / **17€20**
- L'émincé de volaille en sauce champignons de Paris, spätzles / **16€20**
- Suprême de poulet grillé à la plancha, sur lit de salade panache  
Vinaigrette à l'échalote, sauce vierge / **13€90**
- L'entrecôte de bœuf Charolaise, beurre maître d'hôtel, Frites, salade : 400grs / **29€90**
- L'escalope de veau, sauce champignons, spätzles : 300grs / **23€90**  
200grs / **20€**

## Menu enfant / 11€

- Steak haché bœuf, frites, boule de glace !
- Ou knack, frites, boule de glace !
- Ou émincé de volaille, spätzles ; boule de glace

*Toutes les viandes sont d'origine « FRANCAISE » ; Le veau, le porc, le bœuf, l'agneau.*

*Notre sélection d'achat de ½ Carcasses qui seront désossées par nos soins ! Cela permet de mieux gérer la qualité.*

*Fraîcheur !*

## Nos poissons :

- Grande assiette « Océane » avec l'assortiment des préparations pour le week-end, pain toasté, sauce aioli, crudités / **19€10**
- Notre recette de Poisson chaud ! Vendredi Soir, samedi et dimanche midi seulement !

Voir suggestion !