

LES ENTRÉES

* Salade croquante et crudités, vinaigrette au miel.....	6 €
* Tartine de chèvre chaud sur lit de salade et croustillant de lard.....	9 €
* La demie douzaine d'escargots en cassolette au beurre d'ail.....	12 €
* Ceviche de cabillaud, condiments, herbes fraîches et huile de sésame.....	14 €
* Carpaccio de poulpe au citrons verts et agrumes, pignons grillés.....	14 €
* Foie gras mi-cuit, poires caramélisées, compotée d'oignons rouges, toast brioché.....	16 €

* Entrées disponibles sur demande en version plat avec un supplément de 7 €

LES INCONTOURNABLES

• Rognon de veau à la moutarde, pâtes fraîches, carottes glacées.....	20 €
• Bœuf gros sel, crudités, os à moelle, pommes de terre grenaille.....	24 €
• Belle entrecôte (300 gr env.), sauce aux champignons, pâtes fraîches.....	25 €

LES VIANDES

• Cordon bleu de veau au jambon de porcelet fumé, sauce barbecue, salade verte, potatoes.....	24 €
• Râble de lapin farci au foie gras et pistaches, jus court, tagliolini au beurre.....	25 €
• Brochette de caille des Vosges, sauce demi-glace, tapenade d'olives, pommes de terre sautées, pulpe de carottes.....	26 €
• Ris de veau aux cèpes, risotto au parmesan, panais caramélisé.....	29 €

LES POISSONS

• Tourte de saumon Bomlo, beurre blanc au citron, poêlée de légumes.....	20 €
• Omble chevalier saisi, crémeux de céleri, quinoa aux agrumes et tomate confite.....	25 €
• Gratiné de Saint Jacques, sauce homardine, riz à l'ananas et poivrons doux.....	26 €

LES PLATS VÉGÉTARIENS

• Assortiment de légumes du maraicher.....	18 €
• Pâtes fraîches à l'ail et huile d'olive.....	15 €

POUR LES BAMBINS DE COLETTE : 1 plat et 1 boule de glace..... 9,50 €

FORMULE DU MIDI*

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT..... 18 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU JOUR..... 23 €

*DU MARDI AU VENDREDI MIDI HORS JOURS FÉRIÉS



LES DESSERTS

- Tarte du moment «Maison» 7€
- Crème caramel à l'ancienne 7€
- Riz au lait et compote de framboise en verrine 7€
- Crumble aux pommes caramélisées 8€
- Café ou Thé gourmand 8€
- Palette de sorbet et fruits frais 9€
- Crème brûlée à la vanille 9€
- Cœur coulant de chocolat, coulis de fruits rouge et glace vanille 9€

Nos parfums : Vanille, café, chocolat, fraise, melon, citron, fruit de la passion, pistache, rhum raisin, stracciatella, cerise, mangue, pêche, pomme, mandarine

CÔTÉ FROMAGE

- Dégustation de fromages 7€

