

LE MIDI



EN SEMAINE UNIQUEMENT

FORMULE 25€*

ENTREE

+

PLAT

+

FROMAGE OU/& (+4€) DESSERT

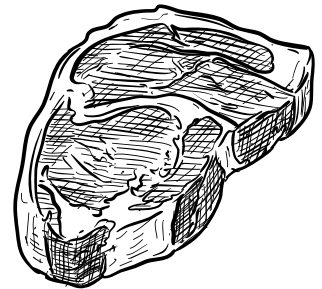
*ENTRÉE+PLAT OU PLAT+DESSERT 21€

POUR L'APERÔ

JAMBON "FLORUS SOLATIUM" 9€

IGP AUVERGNE

PINSA À LA TRUFFE 12€



FONDUE SAVOYARDE AUX CÈPES

(POUR DEUX PERSONNES MINIMUM)

°CHARCUTERIE "MARGOT"

°SALADE

24€/PERSONNE

FAUX FILET DE BOEUF LIMOUSIN

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL,

Frites & SALADE

24€

MENU PETITE CANAILLE

(-12 ANS) 11€

JAMBON

RÂPÉE

1 BOULE DE GLACE ARTISANALE DE L'ARBRE À GLACE
VANILLE, FRAISE, CHOCOLAT

DESSERTS

°TIRAMISU CAFÉ CHAPUIS 7€

°GOURMANDISE AU CHOCOLAT WEISS 8€

°DOUCEUR AU FRUIT DU MOMENT 7€

°GLACE ARTISANALE DE L'ARBRE GLACE

3€/BOULE

FRAMBOISE, YAOURT, MOKA, POIRE, CHOCOLAT, VANILLE, RHUM-RAISIN, Caramel,
CITRON, MENTHE-CHOCOLAT, MYRTILLE

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES DU PILAT 7,5€

FAISSELLE DE FISSEMAGNE 4€

Nature / Crème / Miel

Prix en euros . Taxes et service compris . Viande origine France .
Liste allergènes sur demande .

Moyens de paiement acceptés CB ou espèces