

# Restaurant



# Tartines & Grill

## — Entrées à partager —

pour 2 personnes

Planche Tartines <i>assortiment de tartinettes.</i>	7 €
Planche Charcuteries <i>assortiment de charcuteries.</i>	12 €
Assiette de foie gras <i>bloc de foie gras de canard, pain toasté, confiture.</i>	15 €

## — Grandes Salades —

Salade Seguin : <i>salade verte, toasts de chèvre chaud au miel, oignons rouges, jambon cru, tomates cerises, oeuf dur.</i>	13 €
Salade Fermière : <i>salade verte, poulet grillé, champignons frais, oeuf dur, tomates cerises, copeaux de parmesan, sauce façon césar.</i>	14 €
Salade de la mer : <i>salade verte, saumon frais, gambas poêlées, tomates cerises, oignons rouges.</i>	15 €

## — Les Crus —

servis avec un accompagnement au choix

Tartare de boeuf : <i>préparé par le chef.</i>	15 €
Grand carpaccio de boeuf : <i>huile d'olive, citron, crème balsamique, basilic, roquette, copeaux de parmesan.</i>	15 €
Tartare de saumon frais : <i>préparé par le chef.</i>	16 €

### Accompagnements :

frites - pâtes - riz - légumes  
Second accompagnement : 2 €

### Sauces :

gorgonzola - crème champignons - poivre vert - échalote - béarnaise

## — Tartines —

servies avec une salade verte et un accompagnement

La Jambon / Champignons : <i>jambon blanc, mozzarella, champignons frais, sauce tomate.</i>	10 €
La Fromagère : <i>chèvre, emmental, gorgonzola, mozzarella, crème.</i>	13 €
L'Italienne : <i>jambon de pays, tomates fraîches, copeaux de parmesan, crème balsamique, mozzarella, sauce tomate.</i>	13 €
La Savoyarde : <i>pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, emmental, tranches de lard grillé, crème.</i>	13 €
La Fermière : <i>base crème, lardons, pommes de terre, emmental, oeuf, lard grillé.</i>	13 €
La Végétarienne : <i>mozzarella, aubergines et courgettes au basilic, copeaux de parmesan, roquette, crème balsamique, sauce tomate.</i>	13 €
La Paysanne : <i>base crème, poulet, tomates, emmental, champignons, oeuf, lard grillé.</i>	13 €
La Pêcheur : <i>saumon frais poêlé, oignons, gambas, câpres, roquette, crème.</i>	14 €

## — Pâtes —

Tagliatelle sauce forestière : <i>champignons frais, lardons, oignons, crème, persil.</i>	12 €
Tagliatelle duo de poissons : <i>saumon poêlé, gambas, sauce crème basilic.</i>	15 €

## — Burgers —

servis avec une salade verte et un accompagnement

Burger Classique : <i>haché de boeuf frais, cheddar, oignons, tomates fraîches, sauce maison.</i>	14 €
Burger montagnard : <i>haché de boeuf frais, crème, oignons, lard grillé, reblochon.</i>	14 €
Burger Végétarien : <i>aubergines et courgettes au basilic, tomates fraîches, oignons, champignons, oeuf au plat, sauce maison.</i>	14 €

# Tartines & Grill

## — Viandes —

servies avec une salade verte et un accompagnement

Steak haché à cheval : (env. 250 grs) <i>haché pur boeuf, lard grillé, oeuf au plat.</i>	12 €
Steaks Calabrais : <i>petits steaks de boeuf panés à l'ail et au basilic.</i>	18 €
Cuisses de grenouille : <i>ail, persil, beurre, tomates.</i>	15 €
Brochette de poulet mariné : (env. 250 grs)	14 €
Cordon bleu : <i>poulet panée, jambon blanc, emmental.</i>	15 €
Escalope de veau sauce crème champignons	17 €
Escalope de veau gratinée : <i>panée, parmesan, mozzarella, jambon cru, le tout gratiné.</i>	19 €
Entrecôte : (env. 300 grs)	19 €
Filet de boeuf : (env. 220 grs) <i>supplément sauce aux escargots ( 3 € )</i>	23 €
Tagliata de filet de boeuf : <i>tranches de filet de boeuf, roquette, tomates fraîches parmesan, crème balsamique.</i>	23 €

Bavette de Boeuf : (env. 220grs) <i>servie avec sa sauce à l'échalote.</i>		17 €
Côte de Boeuf : (env. 500grs)		27 €

## — Poissons —

servis avec une salade verte et un accompagnement

Dos de cabillaud à la plancha : <i>ail, persil, tomates</i>	15 €
Saumon poêlé : <i>servi avec une sauce poisson.</i>	16 €
Gambas poêlées à la provençale : <i>tomates, persil, ail, martini rouge.</i>	19 €

## — Fromages —

Trilogie de fromages <i>fromage du moment, salade.</i>	7 €
---	-----

## — Desserts —

Faits maison 

Crumble aux pommes	6.50 €
Tiramisu	6.50 €
Brownie <i>servi avec une crème anglaise.</i>	6.50 €
Crème brûlée	6.50 €
Café ou thé* gourmand : <i>assortiment de petits desserts.</i>	7 € * +0.50€

## — Coupes glacées —

Coupe Kinder : <i>glace vanille, coulis chocolat, brisures de Kinder Bueno, chantilly.</i>	7 €
Dame Blanche : <i>glace vanille, coulis chocolat, meringue, chantilly.</i>	7 €
Coupe Brownie Oréo : <i>glace vanille, caramel beurre salé, brisures d'Oréo coulis chocolat, brownie, chantilly.</i>	7 €
Colonel : <i>boules sorbet citron, vodka.</i>	7 €
Coupe de glace de 1 à 3 boules : <i>chocolat - vanille - fraise - citron - framboise - rhum raisin - fruit de la passion - caramel beurre salé - pistache - café.</i>	2 € la boule
Coulis ou Crème Chantilly : <i>Chocolat - Caramel - Fruits rouges.</i>	1 €