

Tapas et Entrées

l'art des mets

Nos planches à partager

Nos planches de charcuterie

Ramequin de saucisse sèche	5.90€
Planche du moment	13.90€
Planche Mixte. charcuterie et fromages	19.90€

Nos planches fritures

Planche friture d'oignons rings	6.90€
Planche friture de calamars.	7.90€
Planche friture XL	19.90€
Pépité d'encornet persillade	9.90€

Le classique

Le camembert rôti	8.90€
--------------------------	--------------

Nos entrées

Assiette de charcuterie
7,10€

Tomate mozza 2.0
7,90€

(Siphon andalouse, mozzarella di latte,
huile de basilic, pignons de pin)

Le melon jambon
8,90€

(Toast de pain de mie, crème de lard, miel
de melon au thym, jambon speck, féta,
billes de melon)

Tataki de saumon
8,90€

(Tataki de saumon, crème d'asperges,
sésame grillé et jeunes pousses)

Nos plats

Nos Plats consulter l'ardoise pour la provenance des viandes*

Nos produits locaux : la charcuterie Le Manoir d'Alexandre, le fromage G&A&E Prax, pain burger artisanal, et

viande de chez Territoire Viande

Truffade salade	12,90€
Jambon sec, truffade et salade	14,90€
Camembert rôti charcuterie, frites, salade	15,90€
Tartare de bœuf à l'italienne (race à viande)	16,90€
<i>(Grana padano, pignons de pin, pesto, olives noires, tomates confites, servi avec potatoes et salade)</i>	
Poitrine de porc confite	16,90€
<i>(Radiatori, sauce vierge, siphon bang bang et herbes fraîches)</i>	
Pièce de bœuf 200g (race à viande) *sauce au choix et potatoes	16,90€
Magret de canard	18,90€
<i>(Purée de patate douce, sauce gastrique aux épices douces et jeunes pousses)</i>	
Pavé de saumon	17,90€
<i>(Lentilles corail au lait de coco, sauce curry et jeunes pousses)</i>	
<u>Belle pièce de boeuf du moment</u> (race à viande) * , sauce au choix et potatoes	

voir Serveur

Sauces chaudes :Sauce au bleu, Sauce gastrique aux épices douces, Sauce curry

Sauces froides : Sauce bang bang, sauce vierge

Légumes au choix: frites, poêlée de légumes, potatoes maison, Radiatori, lentilles corail

Truffade minute, tome fermière gae Prax (en remplacement de l'accompagnement).....Supplément 3€

Nos Burgers

(steak haché frais façon bouchère et pain artisanal)

Tous nos burgers sont servis avec potatoes et salade

Version Poulet / Boeuf

Banger Burger.....**15,90€ / 16,90€**

(Tomate, oignons confits, poitrine de porc, mozzarella, salade, sauce bang bang tomate)

Burger Auvergnat.....**15,90€ / 16,90€**

(Tomate, oignons confits, poitrine de porc, salade, sauce au bleu, noix, oignons frits)

Curry coco Burger.....**15,90€ / 16,90€**

(Tomate, oignons confits, poitrine de porc, cheddar, salade, sauce curry, oignons frits, coco râpée)

Nos burgers sont déclinables en version végétarien

Nos salades

Salade Caesar.....**15.90€**

(Salade, tomates, oignons frits, grana padano, poulet croustillant, sauce Caesar)

La Clakos.....**15.90€**

(Salade, camemberts frits, tomates, pommes, lardons, croutons, oignons frits)

Nos pizzas maison

vendues uniquement le soir et le week-end

Egalement à emporter

Base sauce tomate

La Margherita.....12,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, olives. Après cuisson: basilic frais)

La Medicis.....13,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, olives, mozzarella. Après cuisson: échine de porc fumée)

La Seville.....13,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, fondue d'oignons, mozzarella, olives. Après cuisson: chorizo)

La 4 fromages base tomate13,90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, bleu d'Auvergne, Salers, chèvre et mozzarella)

La Coppa.....14.90€

(Sauce tomate cuisinée à la provençale, mozzarella

Après cuisson: roquette, grana padano, coppa di parma, crème de balsamique, oignons frits)

Base crème

La Cantalou.....13,90€

*(Crème fraîche, bleu d'Auvergne, mozzarella, pommes de terre, fondue d'oignons
. Après cuisson: jambon sec)*

La 4 fromages base crème.....13,90€

(Crème fraîche, bleu d'Auvergne, Salers, chèvre et mozzarella)

La Chèvre miel.....14,90€

*(Crème fraîche, fromage de chèvre, mozzarella, miel, sésame.
Après cuisson: mesclun et vinaigre balsamique)*

La Saumon.....14,90€

(Crème fraîche, pesto, saumon, mozzarella. Après cuisson: féta, roquette, citron)

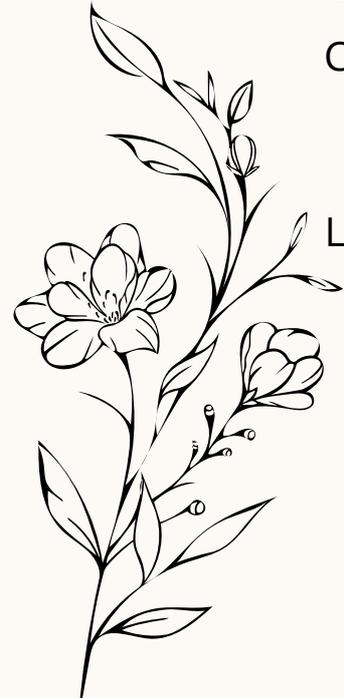
Supplément œuf.....1€

Supplément salade.....2€

Desserts

Toutes nos glaces sont artisanales (glace des Alpes)

- Assiette de fromages.....6,90€
- Tiramisu du moment.....6,90€
- Pavlova Iova.....7.50€
(meringue croquante, compotée de fruits exotiques, chantilly et coulis passion)
- Profiterole gourmande.....7,50€
(glace vanille, glace chocolat fleur de sel, glace Paris-Brest, chocolat chaud et chantilly)
- Tartelette snickers.....7.50€
(Tartelette caramel laitier, cacahuète, ganache chocolat, praligrain et chantilly)
- Le cookie fondant.....7,90€
(Cookie, chocolat, noix de pécan, vanille et noisettes, glace noix de pécan)
- Brioche perdue.....7,90€
(glace vanille, noisettes et cacahuètes concassées, caramel laitier, chantilly)
- Le petit café, déca ou thé gourmand.....6,70€
(3 minis desserts)
- Café, déca ou thé gourmand.....7,90€
(5 minis desserts)
- Crêpe au chocolat chaud ou Nutella et chantilly...5,50€
- Crêpe à la crème de marrons et chantilly.....5,50€
- Crêpe spéculoos.....6,90€
(glace artisanale spéculoos, pâte de spéculoos, brisures de spéculoos et chantilly)
- L'ami Snickers.....7,10€
(gaufre, glace vanille, caramel laitier, Nutella, chantilly, noisettes et cacahuètes)



Mes coupes glacées

Toutes nos glaces sont artisanales (glace des Alpes)

Deux boules de glaces*4,50€
(parfums en bas de carte)

La Liégeoise6,90€
(2 boules tout cappuccino ou tout chocolat et chantilly)

La Spéculoos.....6,90€
(2 boules vanille et spéculoos, brisures de spéculoos, pâte de spéculoos et chantilly)

La Châtaigne.....6,90€
(2 boules vanille et marrons, crème de marrons, chantilly, noisettes grillées)

La Dame Blanche.....6,90€
(2 boules vanille , meringue maison, chocolat chaud et chantilly)

La Bounty.....6,90€
(2 boules coco, chocolat chaud, chantilly et Bounty)

La Pistache6,90€
(2 boules pistache et groseille framboise, coulis de fruits rouges, chantilly)

La Paris-Brest.....6,90€
(2 boules Paris-brest, noisette caramel, éclats de chou chou, chantilly caramel laitier)

La Capichef(Alcoolisée).....7,10€
(2 boules yuzu, vodka)

Nos parfums de glaces*

Vanille bourbon, Cappuccino,
Chocolat noir fleur de sel, Marrons,
Noix de Coco, Spéculoos, Noix de pécan, Paris-Brest, Pistache, Noisette caramel

Sorbets*

Yuzu citron vert, Groseille framboise



MENU ENFANT

10.90€
Avec le
parc

NUGGETS
OU
STEAK HACHÉ
OU
CROQUE MONSIEUR
OU
BURGER POULET
OU
HAMBURGER AU BOEUF
OU
ECHINE DE PORC

Accompagnement : frites, pâtes
ou légumes du moment

CRÊPE

Sucre, confiture, nutella

OU

COMPOTE

OU

GLACE

Vanille, chocolat, fraise

BOISSON

sirop, coca, ice tea,
jus de fruit

(pomme, ananas, orange)

Le parc est réservé aux enfants de moins de 10 ans et
moins de 1m50. Les chaussettes sont obligatoires. La
fermeture du parc est à 23h et le midi jusqu'à 18h. L'accès
au parc le soir est à partir de 19h et le midi à partir de
12h.



MENU

L'ART DES METS

ENTRÉES

Tomate mozza 2.0

(Siphon andalouse, mozzarella di latte, huile de basilic pignons de pin)

Le melon jambon

(Toast de pain de mie, crème de lard, miel de melon au thym, jambon speck, féta, billes de melon)

Tataki de saumon

(Tataki de saumon, crème d'asperges, sésame grillé, jeunes pousses)



PLATS

Poitrine de porc confite

(Radiatori, sauce vierge, siphon bang bang et herbes fraîches)

Magret de canard

(Purée de patate douce sauce gastrique aux épices douces et jeunes pousses)

Pavé de saumon

(Lentilles corail au lait de coco, sauce curry et jeunes pousses)

Tartare de bœuf à l'italienne (race à viande)

(Grana padano, pignons de pin, pesto, olives noires, servi avec potatoes et salade)



DESSERTS

Pavlova lova

(Meringue croquante, compotée de fruits exotiques, chantilly et coulis passion)

Tartelette snickers

(Tartelette caramel laitier, cacahuète, ganache chocolat, praligrain et chantilly)

Le cookie fondant

(Cookie, chocolat, noix de pécan, vanille et noisettes, glace noix de pécan.)

ENTRÉE, PLAT OU PLAT DESSERT 24.90€

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT 28.90€



