

A L'EPUI D'OR

À PARTAGER

LE SEMAINIER

FORMULES

Entrée, plat, dessert	36
Entrée, plat ou plat, dessert	27

LUNDI

Carpaccio de courgettes à la sauge
Quasi de veau à la tomate, grenailles
Abricots au four, glace verveine

MARDI

Salade d'haricots plats, tomate
Cuisses de volaille en fricassée,
tomates, olives, citron confit
Meringue, fraises chantilly

MERCREDI

Jus de tomates, moutarde glacée
Agneau, courgettes au four, parmesan
Clafoutis aux cerises

JEUDI

Daurade et concombre mariné
Boulette de viande, tomate, basilic, coeur de burrata
Gâteau au chocolat, glace vanille

VENDREDI

Tarte de tomates à la Parmigiana
Lieu jaune, fenouil fondant, sabayon citron
Choux chantilly

Olives	5
Mousse de foie	7
Anchois et poivrons	9
Poutargue	10
Sardines	6
Frites aioli	7

LES INCONTOURNABLES

ENTRÉES

Salade verte	9
Pâté en croûte	14
Tomate, straciatella, basilic	16
Terrine de foie gras	19

PLATS

Croque Madame	15
Poisson pané d'Antoine	19
Steak tartare, frites	18
Steak à cheval, frites	20
Steak haché, frites	18
Hachis Parmentier, salade	22

FROMAGES & DESSERTS

Riz au lait	9
Glace fleur d'oranger, salade de fraises	9
Fromage d'Estive de brebis	9

VINS : SUGGESTIONS

Champagne	Coquard Bour	12 cl	12
Ctx. d'Aix	«Pomponette» 2020	12 cl	8
Chablis	Laurent Tribu 2016	12 cl	12
Ctx. du Lyonnais	Traboules G. Clusel 2018	12 cl	6
Beaujolais	«La Galoche» Saint-Cyr 2018	12 cl	8