




LA CARTE

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

LES ENTRÉES

| | |
|--|----------------------------|
| Céviche de saumon "Label Rouge" façon gravlax | 12 |
| Jus réduit bergamote et vinaigre balsamique, miel d'acacia | |
| Huîtres de Cancale n°3 | les 6 /11,9 les 9 /15,9 |
| Terrine de campagne aux noisettes "maison", mesclun à l'huile de noix | 8,5 |
| Bruschetta végétarienne confit de tomates, feta, avocat, pamplemousse, roquette | 6,5 |
| Œuf mimosa revisité | 5,5 |
| Rémoulade de céleri et pomme Granny Smith, andouille de Guémené et oignons frits | |
| Croustillant de chèvre chaud, GAEC Pinchaud, miel et sésame, salade d'herbes | 10,5 |
| Foie gras de Canard cuit en simplicité, chutney exotique | 14 |

LES PLATS

| | |
|---|------|
| Andouillette de Troyes, jus au poivre vert, embeurrée de pommes de terre | 14,5 |
| Blanc de lieu jaune nacré au beurre demi-sel, risotto à la tomate | 17,5 |
| Faux filet épais 220g, Normand grillé, sauce béarnaise, frites fraîches | 17,5 |
| Suprême de volaille braisé, printanière de légumes, jus crémeux aux champignons | 14 |
| Salade César | 14,5 |
| Mesclun de salade, tomates cerises, émincé de poulet, avocat, œuf, croûtons de pain, oignons frits | |
| Bowl Fraîcheur  | 11 |
| Quinoa, tomates cerises, asperges vertes, poivron, concombre, vinaigrette balsamique | |
| Risotto crémeux à la tomate, fricassée de pleurotes japonnaises  | 13,5 |
| Fricassée de légumes au miel et cumin  | 13,5 |

LES BURGERS

| | |
|---|------|
| Le Savoyard | 14,9 |
| Pain buns, sauce burger, steak haché façon bouchère, tomates, reblochon, confit d'oignons rouges, lard fumé, émincé de cornichons | |
| Le Classique | 14,9 |
| Pain buns, sauce burger, steak haché façon bouchère, tomates confites, salade romaine, cheddar, crispy de bacon | |
| Le Chicken | 14,9 |
| Pain buns, crispy de poulet, roquette, cheddar, sauce samourai | |
| Supplément viande : 5 € | |

LES DESSERTS


| | |
|---|-----|
| Choux craquelin, mascarpone et crème glacée à la vanille, sauce chocolat | 7,5 |
| Crème brûlée à l'ancienne | 7,5 |
| Fine tarte aux pommes tièdes, crème glacée caramel au beurre salé | 6,5 |
| Bowl de fromage blanc frais, battu avec framboises fraîches | 5,5 |
| Crèmeux au chocolat 70% mi-amer, crumble à la fleur de sel | 9,5 |
| Salade de fruits frais maison (selon saison) | 6,5 |

MENU ET FORMULES

| | |
|--|-------|
| MENU DU JOUR entrée + plat + dessert | 22,90 |
| FORMULE DU JOUR entrée + plat OU plat + dessert | 18,90 |
| PLAT DU JOUR | 13,90 |

SOIRS ET SAMEDI MIDI

LES PLANCHES APÉRO

| | |
|--|----|
| La Roza Sélection de charcuteries affinées, cornichons, beurre, pain frais | 14 |
| La Gourmande Mixte Sélection de charcuteries affinées, quiche au lard, bouchée forestière, tenders de poulet, morbier, beurre et pain frais. | 17 |
| La Végé  Houmous, tomates cerises, concombre, feta, wraps de thon, comté et morbier, raisin, tzatziki | 16 |

LES TAPAS À PARTAGER *pour 2 personnes*

| | |
|--|-----|
| Céviche de saumon gravlax , râpé de citron vert et crème d'Isigny | 9 |
| Tenders de poulet "extra crunchy" nature | 7,5 |
| Accras de morue | 5 |
| Sticks mozzarella | 5 |
| Bowl de frites | 4,5 |

LES DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Crème brûlée à l'ancienne | 7,5 |
| Fine tarte aux pommes tièdes , crème glacée caramel au beurre salé | 6,5 |
| Bowl de fromage blanc frais battu avec framboises fraîches | 5,5 |
| Salade de fruits frais maison (selon saison) | 6,5 |

LA CARTE