



## Menu

### TAPAS À PARTAGER

Houmous de pois chiche au cumin et huile d'olive, accompagné de blinis 🌱	9 €
Saint-Marcellin rôti au miel avec son pain du boulanger, garni de pesto et de pistaches 🌱	13 €
Nems de poulet et sa sauce sucrée	13 €

### ENTRÉES

Velouté de potimarron, morceaux de lard et petits croûtons	12 €
Burrata, guacamole et poivrons confits 🌱	16 €
Foie gras et son pain brioché	21 €

### SALADES

César du set	17 €
Poke Bowl : riz vinaigré, légumes du moment, saumon mariné, oignon crispy	21 €

### PLATS

Blanquette de veau traditionnelle	24 €
Entrecôte, jus de viande	25 €
Souris d'agneau rôtie et confite	26 €
Volaille farcie aux champignons et sa sauce citronnée	22 €
« 7 burger » (steak façon bouchère - 180 gr)	24 €
Mi-cuit de thon au sésame	25 €
Saumon snacké à la plancha et son beurre blanc citronné	23 €
Omelette forestière 🌱	21 €
Omelette et topping au choix : fromage, tomate, jambon	17 €

### ACCOMPAGNEMENTS 🌱

Purée de pommes de terre (écrasée à l'huile d'olive)	4,5 €
Frites-allumettes maison	4,5 €
Riz basmati	4 €
Haricots verts	4 €
Salade verte	4 €

### PÂTES

Penne au saumon	21 €
Parpadelle avec crème de pesto, burrata et jambon cru	23 €

### FROMAGES

Notre sélection de fromages à l'assiette : Roquefort, Saint-Marcellin, Comté, accompagnés d'une salade de mâche et d'une confiture de figes	10 €
---	------

### DESSERTS

Nos desserts sont réalisés par le chef pâtissier Bastien Maurel

Crème caramel à la vanille	9 €
Riz au lait	9 €
Carpaccio d'orange à la cannelle	9 €
Mi-cuit au chocolat	9 €

### MINOTS (-10 ans) 16 €

Un steak haché du boucher ou tenders de poulet ou saumon snacké, accompagné(s) de frites ou haricots verts

Un pot de glace à la vanille ou un mi-cuit au chocolat

Un sirop ou une boisson 33 cl.

### FORMULE MENU DU JOUR

*Du lundi au vendredi, le midi uniquement*

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 25 €\*  
Entrée + Plat + Dessert – 30 €\*\*

\*Tarif membre : 20€ \*\* Tarif membre : 25 €