

ENTREES



• ŒUFS en MEURETTE

2 œufs pochés accompagnés d'une sauce au vin rouge avec lardons, oignons et échalotes.

6.70 €

• TETE de VEAU SAUCE GRIBICHE ou RAVIGOTE

Spécialité

7.90 €

• TERRINE de FOIE de VOLAILLES et sa COMPOTE d'OIGNONS

6.80 €

• ASSIETTE DE COCHONNAILLES

7.60 €

• EVENTAIL de MELON et JAMBON de PAYS

7.90 €

• SAUMON FUME à l'ANETH et ses CROUTONS à l'AIL

7.90 €

• PÂTÉ aux POMMES de TERRE et sa CREME FRAICHE

Spécialité Locale

6.30 €

• FOIE GRAS MAISON

13.50 €

• SALADES COMPOSEES - Voir ci-contre



OMELETTES



• OMELETTE NATURE

6.20 €

Servie avec une salade verte.

• OMELETTE aux FINES HERBES ou FROMAGE

7.20 €

Servie avec une salade verte.

• OMELETTE COMPLETE

8.20 €

Omelette aux pommes de terre, jambon et fromage, servie avec une salade verte.



SALADES COMPOSEES



ENTREES

PLATS

• NORMANDE

Salade, camembert rôti, bacon, jambon blanc, pommes de terre vapeur.

7.70 €

11.90 €

• BERGERE

Salade, fromage de chèvre chaud, toasts et lardons.

7.70 €

11.90 €

• AUVERGNE

Salade, jambon blanc, jambon de pays, sauce crémée au Cantal, champignons, pommes de terre, vinaigrette.

7.70 €

11.90 €

• CÔTE D'AZUR

Salade, tomates, riz, thon, oeuf dur, olives, anchois, poivrons marinés, maïs.

7.70 €

11.90 €

• ROUSSILLON

Salade, pomme, orange, melon, tomates cerises, olives noires, pamplemousse, kiwi, vinaigrette aux fruits de la passion.

7.70 €

11.90 €



SALADES DES GOURMETS



• BERRY

Salade, magret de canard, gésiers, jambon de pays, œuf au plat, pommes de terre vapeur, haricots verts, vinaigrette.

7.90 €

12.30 €

• CESAR façon ROTONDE

Salade, poulet, jambon de pays, dés d'emmental, croûtons, haricots verts, tomates cerises, vinaigrette à la crème fraîche.

8.10 €

12.50 €

• AQUITAINE

Salade, ris de veau grillés, jambon de pays, noix, tomates, champignons, pommes de terre vapeur, vinaigrette à la pomme.

8.30 €

12.90 €

• PERIGOURDINE

Salade, foie gras, magret de canard fumé, oeuf poché, tomates, pommes de terre vapeur, toasts, vinaigrette à la framboise.

8.60 €

13.50 €



BURGERS, SALADE & FRITES



- **CLASSIC**

 9.90 €
- **BACON**

 10.50 €
- **BLUE CHEESE**

 10.50 €
- **CHEVRE**

 10.50 €
- **FOIE GRAS**

 12.90 €

Changement de garniture + 1 €



GALETTES DE SARRASIN, SALADE



- **COMPLETE**

 8.60 €
Œuf, jambon blanc, tomates, champignons, gruyère, crème.
- **CAPRINE**

 8.60 €
Fromage de chèvre, jambon de pays, tomates, crème.
- **BRETONNE**

 8.60 €
Andouille de Guémené, œuf, crème, moutarde à l'ancienne.

TARTINES, SALADE



- **COMPLETE**

 8.60 €
Œuf, jambon blanc, tomates, champignons, gruyère, crème.
- **CAPRINE**

 8.60 €
Fromage de chèvre, jambon de pays, tomates, crème.
- **BRETONNE**

 8.60 €
Andouille de Guémené, œuf, crème, moutarde à l'ancienne.



Les poids sont indiqués avant cuisson et peuvent varier de + ou - 10%.

VIANDES & GRILLADES

Avec garniture & sauce au choix



- TETE de VEAU SAUCE GRIBICHE ou RAVIGOTE **10.50 €**
- ANDOUILLETTE de TROYES GRILLEE **AAAAA** **12.90 €**
La référence haut de gamme de l'andouillette !
- ENTRECOTE 275/300 gr **Race Simmental** **16.90 €**
- BAVETTE d'ALOYAU 200/220 gr **Race Simmental** **12.90 €**
- STEAK HACHE de CHAROLAIS (à CHEVAL + 1,30 €) **9.90 €**
- CARPACCIO de BOEUF **12.90 €**
- ROGNONS de VEAU **Façon Rotonde** **14.90 €**
Sauce au Savagnin du Jura
- RIS de VEAU **18.90 €**
- MAGRET de CANARD au CAMEL de PAIN d'EPICES **13.90 €**
- ESCALOPE de VOLAILLE à la NORMANDE **9.90 €**
- SOURIS d'AGNEAU FRANÇAIS et sa CREME d'AIL **12.90 €**
- FILET MIGNON de PORC à la DIJONNAISE **9.90 €**

TARTARE



BŒUF CHAROLAIS 13.90 €

Préparé devant vous



**Haché
de Charolais**

SAUCES Supplément 0.50 €	GARNITURES	ASSIETTE VEGETARIENNE
Rotonde, béarnaise, poivre, bleu, moutarde, échalotes.	Servies avec votre plat : salades, frites, pommes sautées, pommes vapeur, haricots verts, riz, tagliatelles.	4 légumes au choix 8.00 €

POISSONS

Avec garniture au choix



- PAVE de SAUMON à la PLANCHA **12.90 €**
- DOS de CABILLAUD au BEURRE BLANC **12.90 €**
- TARTARE de SAUMONS FRAIS et FUME **12.50 €**

MOULES

Servies en cocottes

En SAISON



• **MOULES MARINIÈRES
& FRITES**



10.50 €

• **MOULES à la CRÈME
& FRITES**

11.50 €

• **MOULES AUVERGNATES
& FRITES**

Bleu d'Auvergne et lardons



11.50 €

• **MOULES au CURRY
& FRITES**

11.50 €

PÂTES



• **TAGLIATELLES aux DEUX SAUMONS**

10.90 €

• **TAGLIATELLES BOLOGNAISES**

9.90 €

• **TAGLIATELLES CARBONARA**

9.90 €



FROMAGES & DESSERTS

- TRILOGIE de FROMAGES  **5.00 €**
- FROMAGE BLANC REGIONAL (coulis +0,80€) **4.00 €**
- MOUSSE au CHOCOLAT **5.00 €**
- ILE FLOTTANTE **5.00 €**
- CREME BRULEE VANILLE **5.00 €**
- SALADE DE FRUITS FRAIS **5.00 €**
- FONDANT CHOCOLAT et sa CRÈME ANGLAISE **5.20 €**
- TIRAMISU **5.20 €**
- TARTE aux POMMES et sa GLACE VANILLE **5.20 €**

GOURMANDS

- CAFE ou DECA (+ 0,10 €) GOURMAND  **5.50 €**
Espresso + mini desserts.
- THE, INFUSION ou CHOCOLAT GOURMAND **6.00 €**
Boisson chaude + mini desserts.

GAUFRES & CREPES

- Au SUCRE **3.00 €**
 - A la CONFITURE **3.50 €**
 - Au CHOCOLAT **3.90 €**
 - A la CHANTILLY **3.90 €**
 - Au NUTELLA **3.90 €**
 - A la CREME de MARRONS **3.90 €**
Supplément Chantilly + 1,50 €
- 