

LA VACHE

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU COMTÉ	16,00€
GOURMANDE & BONNE ONION SOUP, GOOD AND TASTY	
LA BURRATA AVOCAT	24,00€
BURRATA DE 250G, CRÉMEUX D'AVOCAT AIL CONFIT, VIERGE (PIMENTS VERTS DOUX, CORIANDRE & ÉCHALOTE), GRANOLA DE NOISETTES 250G BURRATA, AVOCADO CREAM, GARLIC CONFIT, VIRGIN (SWEET GREEN CHILLIES, CORIANDER & SHALLOT), HAZELNUT GRANOLA	
LE CROQUE-MONSIEUR « INCONTOURNABLE »	18,00€
COMTÉ, JAMBON BLANC LABEL ROUGE, MOUTARDE À LA NOIX COMTÉ CHEESE, HAM, WALNUT MUSTARD	
LE CROQUE-MONSIEUR « TRUFFES* »	23,00€
MOZZARELLA, BRISURES DE TRUFFE D'ÉTÉ AVEC ARÔME, JAMBON BLANC LABEL ROUGE MOZZARELLA CHEESE, SUMMER TRUFFLE BREAKING WITH FLAVOURING, TRUFFLE HAM	
LE BURGER FAÇON LAURENT DUBOIS RECOUVERT D'UNE FONDUE DE COMTÉ	26,00€/DOUBLE 30,00€
BŒUF HACHÉ 150G, SAINT-NECTAIRE FERMIER, SALADE, OIGNONS CONFITS AUX ÉPICES FUMÉES DE LA VERA, SAUCE BURGER, CORNICHONS BEEF BURGER COVERED IN COMTE CHEESE, SAINT-NECTAIRE CHEESE, SALAD, SMOKED ONIONS VERA SPICES, BURGER SAUCE, GERKINS	

LA BREBIS

TATIN D'OIGNONS ROUGES & ROQUEFORT	19,00€
TATIN D'OIGNONS ROUGES COMPOTÉS AU MIEL & AU VINAIGRE DE XÉRÈS, PÂTE FEUILLETÉE, CRÈME DE ROQUEFORT, NOISETTES TORRÉFIÉES RED ONION TRAT TATIN WITH HONEY & VINEGAR, ROQUEFORT CREAM, NUTS	
GYROS AVOCAT FETA	24,00€
GALETTE NAAN, CRÈME DE FETA, FALAFEL AUX HERBES, AVOCAT, CONCOMBRE, SAUCE VIERGE ZAAATAR PIMENT VERT DOUX & ÉCHALOTE NAAN GALETTE, FETA CREAM, HERBES FALAFEL, AVOCADO, COCOMBER, ZAAATAR, SWEET GREEN CHILLIES & SHALLOT SAUCE	

LA CHÈVRE

LA CHAVIGNOL TRADITION	22,00€
CHAVIGNOL PANÉ, PANACHE DE SALADE, BETTERAVES, CROÛTONS, LARDONS & SA VINAIGRETTE BALSAMIQUE BREADED CHAVIGNOL, SALAD, BEETROOT, CROUTONS, BACON & BALSAMIC VINEGAR	
LE CROQUE VÉGÉTARIEN « CHÈVRE »	16,00€
CHAVIGNOL, ASPERGES VERTES, POUSSÉS D'ÉPINARD, MOUTARDE À L'ESTRAGON CHAVIGNOL CHEESE, GREEN ASPARAGUS, SPINACH & TARRAGON MUSTARD	

LA BUFFLONNE

BOCCONCINI TOMATES BASILIC	22,00€
MOZZARELLA BOCCONCINI, CONFITURE DE TOMATE BASILIC, TOMATES FRAÎCHES, BASILIC FRAIS BOCCONCINI MOZZARELLA, TOMATO BASIL MARMELADE, FRESH TOMATO & BASIL	
CAMEMBERT RÔTI	26,00€
CAMEMBERT CHAUD À LA TRUFFE, CROÛTONS GRILLÉS À L'HUILE TRUFFÉE HOT CAMEMBERT CHEESE WITH TRUFFLE, GRILLED BREAD WITH TRUFFLE OIL	

ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENT

ŒUF MOLLET OU DUR BIO/ BOLLED EGG OR HARD EGG	1,80€
SALADE (ROMAINE, TRÉVISE, ROQUETTE) / SALAD	5,00€
FRITES/ FRENCH FRIES	7,00€
RIZ PILAF/ RICE	7,50€
PURÉE DE POMME DE TERRE MAISON BEURRE DEMI-SEL/ MASH POTATOES	8,00€
FRITES AU COMTÉ/ CHEESE COMTE WITH FRENCH FRIES	9,00€
LÉGUMES DE SAISON/ VEGETABLES	10,00€

MENU ENFANT / KIDS MENU
-12 Ans
STEAK HACHÉ /FRITES ou
STEAK WITH FRENCH FRIES
NUGGETS MAISON /FRITES ou
NUGGETS WITH FRENCH FRIES
CROQUE JAMBON COMTÉ/ FRITES
TOASTED HAM AND CHEESE
16,00€

Prix nets TTC en euros. Nous tenons à votre disposition la liste des produits allergènes contenus dans nos plats.
Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts. All our « homemade » dishes are prepared in our kitchen from raw food products.
The allergen list is available upon request

*Nos plats « truffés » sont constitués à base d'arômes et de brisures de truffes noires