**LA CARTE**

**Les ENTREES**

**Œuf meurette,** lardons, oignons, vin rouge, croûtons ..……………………..……………….……….… 10.00 euros

**Terrine de campagne** et ses condiments ……………..………………………….……………………….…… 9.00 euros

**Duo de Truite** : rillettes et fumée …………………………………………………………………..……………... 9.00 euros

**Les PLATS**

**Truite entière** ………………….………………………………………………………………………………………..…. 25,00 euros

3 Sauces au choix : Vin Jaune, **ou** Meunière, **ou** Bourguignonne

**Entrecôte**, beurre Maitre d’Hôtel ...............................................……………………….……..…… 26.00 euros

**Suprême de poulet** au vin jaune ………………………….…………………………………………….………... 23.00 euros

**Souris d’agneau** Miel-Thym-Citron …………………………………………………………………………….…. 25.00 euros

*( Tous les plats sont servis avec frites et légumes )*

**LA SUGGESTION DU MOMENT, sur Ardoise, Le MIDI uniquement**

**Hors week-end et jours fériés**

Entrée / Plat / Dessert : 24 euros

Entrée-Plat ou Plat/Dessert : 20 euros

Plat unique : 16 euros

**BURGERS** (20 euros)

**Le Chef**

Steak haché 150grs, salade, tomate, sauce burger, lard grillé, Cheddar.

**L’Hôtel**

Truite fumée, salade, tomate, sauce Tartare, œuf au plat.

**L’imposteur (VG)**

Haché 100% végétal, salade, tomate, courgettes, aubergines, poivrons, crème de ciboulette

***Les petits PLUS***

**Tartine de la Loue** :

Truite fumée, tomates confites, pesto, avec une salade composée …………………………..….. 16.00 euros

**Croûte forestière**, toast frotté à l’ail

*(Pleurotes, Paris, Cèpes, Trompettes) ……………………………………………..* En entrée ….……... : 10 euros

En plat ………………. : 18 euros

**Les DESSERTS A L’ARDOISE**

9.00 euros

**Le Menu Enfant** (jusqu’à 10 ans) 14.90 euros

Burger Steak haché, ou Jambon blanc, ou 6 Nuggets, Servi avec des frites

Dessert : Fondant chocolat ou Glaces 2 boules

Une boisson Soft au choix

*Origine des viandes sur ardoise – Prix nets, service compris - Liste des allergènes sur demande*