Menu de la semaine

20 fevrier – 27 fevrier

Samedi 20 février 19,50 / pers.
Lasagne ricotta avec viande hachée soit lasagne végétarien et salade
Lasagne façon ricotta, servi avec un salade vert copieux avec garniture, mozzarella et vinaigrette balsamique.

Dimanche 21 février
Chili con carne 24,50 € / pers. ou Chili vegetarienne 22 € / pers.
Chili de poulet et chili de bœuf effilochée soit sauce épicé de légumes servi avec riz, wraps maison, galettes de maïs et fromage, laitue, guacamole et salsa.

Lundi 22 février
Tartiflette 19,50 € / pers. soit végétarien avec melange forestière 22 € / pers.
(fromage reblochon, pdt, oignons et lardons) servi avec salade vert copieux, charcuterie maison: 8,50 € par personne.

Mardi 23 février 23,50 € / pers.
Curry au brochette de poulet ou brochette de légumes
Sauce curry, servi avec une brochette grillé, naans maison, riz, namak paré, coleslaw, raíta et chutney.

Mercredi 24 février 20,50 € / pers.
Raclette 220 gr. Fromage de raclette, pommes de terre cuits, salade vert, cornichons, garniture et vinaigrette. Charcuterie maison: 8,50 € par personne.

Jeudi 25 février 19,80 € / pers.
Cuisses de canard confit soit tarte tatin façon provençal avec carrottes et echalote
Votre choix servi avec sauce fruits rouges et laurier,
pommes de terre écrasé aux moutard ancienne et légumes**.**

Vendredi 26 février 19,50 € / pers.
Bœuf Bourguignon soit potée de légumes
Bœuf Bourguignon classique soit potée de légumes servi avec 3 types de légumes et riz élaboré.

Prix hors frais de livraison. Nous proposons des plats alternatives selon régimes dietiques et allergies. Merci a nous contacter.

Gâteaux et cakes (∅ 28 cm) 34,50 €

Brownie au chocolat corsé, noix et piment
Carrot cake avec spéculoos et glaçage
Tarte tatin aux pommes
Cheesecake aux fruits rouges et yaourt
Crumble aux cerises
Tiramisu au café, mascarpone et amandes
Tarte crème-citron sur pâte sablée bretonne

1 litre glace/sorbet

100% fait maison
Sorbet fraise 13 €
Glace vanille 14,50 €
Glace chocolat 14,50 €
Sorbet mangue-fruits passion 14,50 €
Glace vanille et cookie dough 16 €
Glace chocolat et ses pépites 16 €

Plateaux aperitifs pret à partager

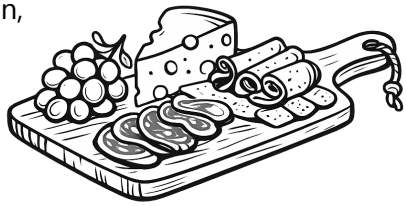
1 plateau sert 6 à 8 personnes

Maison et tradition:
Charcuterie 100% fait maison: 72 €
4 types de charcuteries, rillete maison, cornichons et 1 pain de boulangerie.

Planche d'alpes:
Fromage locale: 68 €
Tomme, reblochon, chèvre, Abondance et bleu Alpine, chutney maison
1 pain de boulangerie, fruit et noix.

Portes du Soleil:
Plateau mixte fromages & charcuterie 130 €
4 fromages d'alpes (tomme, reblochon, chèvre, abondance)
4 charcuterie 100% maison, rillete maison, fruit et noix, cornichons et
1 pain de boulangerie.

Soleil et Saveurs (100%végétarien):
Plateau Méditerranée 65 €
Muhammara, feta marinée aux agrumes,
olives marinées, beurre aux herbes de notre jardin,
batonnets sesamé et 1 pain de boulangerie.



Tartes salées (Ø 28 cm) 32,50 €

Tarte avec fromage de chèvre:
Tarte avec fromage de chèvre, betterave et épinard.

Quiche lorraine:
Tarte avec lard oignon et fromage.

DENTS GOURMANDES