



Nos Entrées

Salade mêlée & Crudités de saison
8.00

*Cappuccino frais de Maïs
& Espuma Citron vert*
12.00

*Ceviche de Daurade à la Tahitienne :
Vanille, Mangue & Concombre,
Agrumes & Herbes fraîches*
16.00

*Duo de Canard :
Fumé & Rillettes au piment d'Espelette,
jus corsé au Porto,
pickles de légumes aux fruits rouges*
18.00

*Oeuf parfait à 63°C & fricassée de Chanterelles
au Serré fumé de la laiterie de Frience*
15.00

Nos Plats

Assortiment estival végétarien chaud & froid
20.00

*Burrata & Tomates tricolores,
Pesto & réduction de Balsamique*
22.00

*Truite fraîche du Jura,
Vierge de légumes au Citron confit,
Fettuccine & légumes frais*
34.00

*Gambas aux saveurs Méditerranéennes,
déclinaison de légumes Provençaux*
36.00

*Pièce de Boeuf,
Jus de cuisson au Romarin
Pommes grenailles & légumes de saison*
36.00

*Médailillon de Veau cuisson basse température,
jus de cuisson à la fève de Tonka,
Pomme suédoise & légumes variés*
38.00

Nos Mets au Fromage

- Fondue Moitié-moitié
25.00
- Fondue Lardon Echalotes
28.00
- Fondue aux Tomates
28.00
- Croûte façon Grand mère (jambon oeuf)
25.00
- Raclette tradition (seulement le soir)
La part 7.00
À discrétion 33.00
- Planchette de Frience (charcuterie & fromage)
28.00

Nos Plats Enfants

- Nuggets frites
12.00
- Pâtes Carbonara
14.00
- Burger frites
15.00
- Supplément Menu
(Sirop + 1 boule de glace ou un cornet smarties)
+3.00

Nos Desserts Maison

- Soupe froide de Fraises & sorbet Basilic
9.00
- Crème brûlée à l'Abricot parfumée au thé noir
12.00
- Tatin de Pêches à la fleur de Sureau,
& glace crème double
12.00
- Mi-cuit au coeur coulant, coulis caramel vanillé,
mini boule de glace Macadamia & Dulce de Leche
14.00
- Mousse Praliné & Chocolat blanc
12.00
- Café Gourmand
16.00