

La Carte d'Automne

Pour accompagner l'apéritif

- Petite friture de poissons, sauce crème fraîche et ciboulette **6€**

Entrées « Fouée » (au choix) **6€**

petit pain creux artisanal cuit au four à pierre

- Rillettes d'Anjou à l'Ancienne servies avec deux fouées
- Champignons frais de terroir cuit à la crème et ciboulette, servis avec deux fouées

Plats :

- Petite friture de poissons (180g), frites et petit pot de crème fraîche ciboulette **14€**
- Jambon blanc, frites, salade verte et Ketchup **8€**
- Steak Haché (150g) façon bouchère, frites et salade verte **12€**
- Burger (150g) façon bouchère, cheddar et frites **13€**
- Bavette grillée à la plancha (180g), frites et salade verte **16€**

Accompagnements :

- Portion de frites ou salade verte **3,5€**

Desserts :

- Tarte au pommes sauce caramel **4€**
- Rocher praliné *crème glacé praliné, éclats d'amandes, cœur chocolat* **5€**
- Nougat glacé *mousse crème fraîche, fruits confits et fruits sec* **6€**
- Coupe Colonel *sorbet citron vert et Vodka* **6€**
- Mini bâtonnet lait et fruit **2,5€**