



La Carte



Cher client si vous êtes allergique à certains produits merci de vous renseigner auprès du personnel.

Les entrées :

- ❖ Douzaine d'escargots à la persillade 13€
- ❖ Six escargots 6€50



- ❖ Salade Rocheloise: gésiers, pommes et noix grande: 12€00
petite: 6€50



- ❖ Assiette de charcuteries: jambon cru, terrine de campagne, rosette, salade verte et cornichons 11€50
- ❖ Terrine de poulet aux pistaches et aux raisins 11€
- ❖ Terrine de campagne et son mesclun 9€



Les plats :

Tout plat commandé en direct demande 20 minutes d'attente ,merci de votre compréhension

- Gratiné de pomme de terre à l'Epoisses entrée 9€50
plat 14€

Parce que nous défendons l'agriculture française toutes nos viandes sont

« Origine France »

- ❖ Tête de veau et langue sauce gribiche (selon disponibilité) 12€



- ❖ Pièce de boeuf(200g) grillée, sauce marchand de vin , frites 20,00€



- ❖ Cuisse de canard rôti, sauce romarin 14€
- ❖ Mijoté de poulet Gaston Gérard, 13€50

❖ *Noix de Jambon rôti au thym et au citron*

13€

❖ *Les poissons:*



*Filet de bar, sauce persillade et crémeux de riz basmati 15€

*Aile de raie pochée sauce ciboulette 12€50

*Noix de Saint Jacques et crevettes, fondue de poireaux 18€

❖ *Fromages :*

❖ *Fromage blanc et ses accompagnements*

(salé ou sucré) 6,00€

❖ Assiette de 4 fromages de la Région Bourgogne
Franche Comté 9,00€



Menu enfant (-10 ans)

9€ = entrée + plat + dessert

7€ = plat+ dessert ou entrée+ plat

saucisson ou carottes rapées

jambon blanc ou steak haché frites

Glace ou charlotte chocolat

Desserts :

Tous nos desserts sont maison



Pour les desserts chauds merci de commander en début de repas

- ❖ Fondant aux poires , glace caramel 8€50
- ❖ Crème brûlée à la vanille 8€50
- ❖ Profiteroles maison, sauce chocolat 9€
- ❖ Tarte tatin, chantilly et glace vanille 7€50
- ❖ Charlotte au chocolat, sorbet coco 9€
- ❖ Nougat glacé maison, et son coulis de fruits 8€



Carte des glaces :

Glaces :

2 boules : 3,80 €

3 boules : 5,00 €

Chantilly : 3,00 €

Crème glacée :

- caramel
- chocolat
- café
- vanille
- pistache
- noix de coco
- rhum-raisin
- pain d'épices

Sorbets :

- cassis
- citron
- poire

- pommes
- banane

Coupe glacée :

- chocolat liégeois 6,70€
- café liégeois 6,70€
- caramel liégeois 6,70€

Coupe digestive : 7,90€

- William: 2 boules poire, eau de vie poire
- Colonel: 2 boules citron, vodka
- Iceberg: 2 boules menthe chocolat, get 27