



Menu

Du lundi 12 au samedi 17 octobre 2026

Entrées 11€

Disponibles en format XXL à +6€

Velouté automnal

Velouté de potimarron, graines de courge grillées et fromage de chèvre frais

Salade de chou rouge

Chou rouge, feta, noix, carottes et pommes avec une vinaigrette au massala

Quiche lorraine

Accompagné de salade verte

Assiette de charcuterie

Noix de boeuf, coppa, saucisson, rillettes d'oie de chez Lazinière et chorizo.

Plats

Lotte avec crème de chorizo 22€

Filet de lotte, crème de chorizo et purée de carottes

Burger italien 18€

Steak de boeuf, pesto, tomates séchées, mozzarella, cornichons, servi avec des frites maison

Boeuf Bourguignon €20

Burger Los pollos 18€

Poulet pané, sauce blanche citronnée, chou rouge, cornichons, tomate confite, cheddar, servi avec des frites maison

Rigatoni automnal €18

Courge rôtie, copeaux de parmesan

Croque-truffe 16€

Jambon blanc, fromage râpé, béchamel à la truffe. Servi avec des frites maison et de la salade

Souvenir d'enfance 22€

Cordon bleu fait maison ; poulet, chorizo, scamorza et basilic, accompagné d'une sauce aux tomates séchées et purée de patate douce

Entrée + Plat + Dessert 32€

*Hors suppléments

Tous nos plats sont faits maison.

Menu enfant 12€

Steak haché ou poulet pané avec des frites maison
2 boules de glace

Accompagnements

Assiette de frites maison (100g) 5€
Bol de salade 3€

Desserts 8€

Assiette de fromages

+1€ en menu et en soirée étape

Fromages du moment, confiture de cerise noire, salade verte.

Chou chantilly et sa sauce au chocolat

(allergène : huile de noisette)

Crème caramel de grand mère

Verrine façon tarte au citron



Prix TTC et service compris

