



# menu

15,00 €

*Une tarte au choix (1 personne)*

**+**

*Un petit bol de soupe (au gré des saisons)*

**+**

*Un dessert au choix  
(selon les créations du jour)*

**+**

*Une boisson (eau plate, sodas, jus de fruits)*

**ou**

*Suggestion du jour sur ardoise*

*Tarte du jour*

*Dessert du jour*

# Côté Salé

## Tartes

La Lorraine

*Lardons, fromage*

L'Italienne

*Gorgonzola, jambon cru*

La Périgourdine

*Gésiers volaille, pomme de terre, herbes de Provence*

La Bretonne

*Fondue de poireaux, noix de Saint Jacques*

La Savoyarde

*Lardons, pomme de terre, échalottes, reblochon*

La Grenobloise

*Noix, roquefort, lardons, échalottes*

L'Espelette

*Piment d'Espelette, pignons de pin, chèvre, raisins secs*

La Bresse

*Blanc de poulet, mozzarella, olives, estragon*

La Forestière

*Champignons, coppa, copeaux de parmesan*

La 1001

*Poivrons caramélisés, chèvre frais, allumettes de jambon*

## Plats préparés

Tartiflette

*Pomme de terre, lardons, oignons, reblochon, crème fraîche*

Pennes à  
la provençale

*Pâtes, Tomates, cougettes, aubergines,, herbes de provence*

Pâtes à l'Italienne

*Pâtes, crème de truffe, jambon sec, parmesan*

La tite Soupe

*Velouté, ou mouliné de légumes selon les légumes du marché*

**1 pers. = 6,00 €**

# Côté Sucré

Tarte aux Pommes

Tarte Bourdaloue

Tarte citron meringuée

Tarte aux fruits selon saison

Flan vanille

Tarte orange chocolat

Tarte tiramisu

Paris-Brest

Sablés ou Cookies 4 pièces (chocolat, praliné, vanille...)

Cakes sucrés

**1 pers. = 5,00 €**



Liste non exhaustive !!!!  
Capacité d'adaptation selon vos envies

