

CUISINE MAISON & DE SAISON

La carte du lundi 31 août 2026

FORMULE

Menu Duo

Entrée + plat ou plat + dessert

19 €

FORMULE

Menu Trio

Entrée + plat + dessert

22 €

Suppléments applicables sur certains choix · Boissons non comprises

ENTRÉES

Terrine campagnarde maison du Bistrot	+1,00 €
Filets de hareng, pommes à l'huile	•
Poireaux vinaigrette v	•
Œufs plein air, mayonnaise v	•
Camemberts panés, mesclun v	•
Saumon Gravlax crème aux herbes v	+3,00 €

PLATS

Saumon en tartare et ses condiments	•
Bavette de bœuf « Black Angus »	+3,50 €
Onglet de bœuf « Black Angus »	+4,00 €
Tartare de bœuf « Charolais » au couteau, préparé	+1,50 €
Andouillette de Troyes AAAAA	+3,00 €
Saucisse au couteau et sa purée	•
Burger « Angus » au comté ou spicy	•
Salade César au poulet pané maison	•
Salade de camemberts panés v	•
Plat du jour : Camembert rôti au romarin pommes grenailles	•

FROMAGES

Sainte-Maure de Touraine v	+1,50 €
Tomme de Touraine v	+1,50 €
Galet de la Loire v	+1,50 €
Assortiment de 3 fromages v	+4,50 €

DESSERTS

Mousse au chocolat noir v	•
Crème brûlée v	•
Panna cotta, coulis framboise v	•
Flan parisien v	•
Café gourmand v	+2,50 €
Dessert du jour : Gâteau moelleux au chocolat v	•