

le nostre voci

(non può essere servito come piatto unico)

Insalata verde semplice o con aglio	4.50
Pali a forma di lumaca (6 pezzi)	7,50 (12 pezzi)
	14.50

GOURMET

Terrina di foie gras d'anatra semicotta ... 20.00 e la sua marmellata di fichi

Ossa di midollo arrostate su insalata all'aglio	13.00
Piatto di salumi	13.00
Insalata tiepida di formaggio di capra su pane tostato	13.00 e prosciutto crudo
Uovo in camicia, stile viticoltore	13.00
Paté di campagna fatto in casa	13.00 e i suoi condimenti
Saint-Marcellin arrosto e i suoi salumi	13.00
Salmone marinato all'aneto	13.00
Capesante gratinate,	16.00 code di gambero e bisque

i nostri piatti "fatti in casa"

PASTO insalata con formaggio di capra fresco caldo

Testina di vitello con salsa gribiche

Un piatto superbo e iconico della casa

Spezzatino di guancia di manzo con linguine

da bistrot e molto francese, pieno di gusto, tradizione e storia

Tartare di manzo Charolais 200 grammi

36.00 Tritato o tagliato al coltello, preparato con condimenti

Costoletta di vitello alla griglia, salsa ai funghi porcini

Spalla di agnello candita per 8 ore

Pesce del giorno (vedi tabella)

Ogni fine settimana, lo Chef Olive vi sorprende... con una carne accuratamente selezionata, tutta da scoprire!

le nostre carni alla griglia

Spiedino di pollo	18.00
AAAAA Andouillette provenzale	19.00 Puro maiale della Maison Filière Petto d'anatra
intero	25.00 Rognone di vitello intero alla griglia
	21.00 Maiale alla griglia La pluma
	25.00 Carré d'agnello alle erbe aromatiche e al suo sugo
	25.00 Spiedino di manzo (300 g)
	20.00
Bistecca di scamone	23.00
Piatto del macellaio	25.00 3 pezzi scelti dallo chef (macellaio)

Salse gourmet (a scelta)

Bernese • Pepe • Roquefort • 3,50 Salse MOLTO

gourmet (a scelta)

Funghi porcini • Spugnole •

5,00 PER CONTORNO A SCELTA (il secondo 4,00)!

Patatine fritte fresche fatte in casa • Pasta gratinata

Dauphinois • Verdure del giorno

manzo Charolais

Bistecca di ribeye	27.00
Super bistecca di costata	42.00
Controfiletto di manzo	20.00
Lombata	21.00
Scheda di manzo	21.00 Costata di manzo per due
	72,00
Filetto di manzo alla griglia	25,00



tuo

menù gourmet
39,00



Piatti fatti in casa vengono preparati sul posto, utilizzando prodotti crudi!

Le nostre ricette potrebbero contenere allergeni importanti (regolamento UE n. 1169/2011), il cui elenco è disponibile al banco.

TUTTI I NOSTRI PREZZI SONO IN EURO • SERVIZIO INCLUSO
L'abuso di alcol è pericoloso per la salute, da consumare con moderazione



i nostri formaggi

Il formaggio è il complemento di un buon pasto e il complemento di uno cattivo.

Saint-Marcellin

Assortimento di formaggi di capra

i dessert dello chef!

Mousse al cioccolato e crema inglese

Crème brûlée al caramello salato

Fondente al cioccolato e crema inglese

Babà al rum

Caffè o tè gourmet

Dolce del momento

i nostri gelati e coppe gelato

Coppetta di gelato o sorbetto (pallina a scelta) .. 3.00 Vaniglia, cioccolato, caffè, caramello salato, cocco, pistacchio, fragola, limone, lampone, frutto della passione, pera, ciliegia

Integratore di panna montata

GELATO COPPE

Caffè di Liegi

Cioccolato di Liegi

Dama Bianca

Dama Nera

GELATO ALCOLICO SUNDIES

Colonnello Sorbetto al limone, vodka

Generale Sorbetto alla pera, alcol alla pera

Framboisine Sorbetto al lampone, champagne .

Sorbetto esotico al frutto della passione, rum bianco

Caramelo Gelato al caramello, Bailey's