

- Les entrées -

	Entrée / Plat
Velouté de potimarron, copeaux de châtaignes et huile de truffe blanche	7,20 € / 13,90 €
Assiette nordique (saumon fumé, œuf de hareng, ricotta aux herbes, pain grillé et citron)	7,90 € / 15,00 €
Assiette campagnarde (jambon serrano, pâté de campagne, rosette, chorizo ibérique et cornichon)	7,90 € / 15,00 €
Poêlé de champignons des bois, en persillade et copeaux de parmesan jambon Serrano	8,20 € / 15,60 €
Œuf meurette à la bourguignonne (œuf poché, lardons, croutons, champignons, oignons et sauce vin rouge)	9,70 € / 16,60 €
Noix de St Jacques poêlées, fondue de poireaux et beurre blanc citronné	13,90 € / 18,00 €



- Les viandes -

	180grs / 240grs
Cheese Burger (Pain au sésame, steak haché, cheddar, emmental, pesto, tomate, sauce tartare)	15,50 € / 19,50 €
Cheese bacon burger (Pain au sésame, steak haché, lard fumé grillé, emmental, pesto, tomate, sauce tartare)	16,00 € / 20,00 €
Tartare de bœuf charolais coupé au couteau, cru ou César	16,90 € / 20,90 €
Cuisse de canard confite gratin dauphinois et salade verte	18,80 €
Souris d'agneau confite, sauce vin rouge et au romarin et ses haricots coco	19,90 €
Entrecôte grillée à la plancha (280gr) origine France	19,90 €
Filet de bœuf (220gr) poêlé	22,50 €
Suprême de poulet fermier sauce aux morilles	22,50 €
Filet de bœuf (220gr) poêlé sauce aux morilles	24,50 €

Suggestion du chef

Duo de foie gras maison sur un jus court et pain d'épice

15,50 €

Tous nos plats sont accompagnés de produits frais et cuisinés sur place:
Salade verte, frites maison, gratin dauphinois, poêlée de légumes frais de saison
Ou gratin de macaronis

Pour diminuer le surplus de nourriture jetée, tous les accompagnements supplémentaires seront facturés 2,50€.

- Les salades -

	Entrée / Plat
Salade Gourmande Salade, lardons, pomme de terre poêlées, croûtons, œuf dur, tomates cerise et copeaux de parmesan.	6,90 € / 13,80 €
Salade du Dandy Salade, tomates cerises, jambon Serrano, bleu, pomme granny smith, œuf dur, noix	7,50 € / 14,60 €
Salade Périgourdine Salade, gésiers, magret de canard fumé, tomates cerises et toasts de foie gras maison.	7,80 € / 15,10 €
Salade du pêcheur Salade, tomate, saumon fumé, St Jacques, gambas et citron.	8,40 € / 16,80 €

- Les lyonnaises -

Gratin d'andouillette et son gratin dauphinois	16,10 €
Rognon de veau poêlé, sauce moutarde	18,50 €
Escalope de foie de veau (180gr) poêlé en persillade	18,70 €

- Menu enfant -

Jusqu'à 10 ans

11,50 €

Boisson

Mini burger et frites maison
ou
Poisson du jour et poêlée de légumes

dessert:

2 boules de glaces
Ou
fromage blanc

- Les poissons -

Salmon Burger (Pain au sésame, pavé de saumon, cheddar, emmental, pesto, tomate, oignons frais, sauce tartare)	16,90 €
Tartare de saumon mi- cru mi- fumé au citron vert et gingembre	17,80 € / 21,00 €
Pavé de saumon rôti et sa fondue de poireaux	18,00 €
Poisson entier du jour (selon arrivage) Rôti à l'huile d'olive vierge, beurre blanc citronné	18,90 €
Risotto crémeux aux noix de st. Jacques et copeaux de parmesan	19,80 €
Risotto du pêcheur aux noix de st. Jacques, gambas et copeaux de parmesan	20,80 €

- Les glaces -

Toutes faites maison!

Nos parfums:

vanille, chocolat, café, caramel fleur de sel, praliné, pistache, fraise, citron et poire

Glace 1 boule / 2 boules / 3 boules 2,00 € / 4,00 € / 6,00 €

Chocolat liégeois 6,80 €
glace vanille et chocolat, chocolat fondu, crème fouettée

Café liégeois 6,80 €
glace vanille et café, chocolat fondu, crème fouettée

Dame Blanche façon Dandy 7,50 €
glace vanille, morceaux de brownie, chocolat fondu, crème fouettée

Longue vie 8,50 €
glace poire et eau de vie de poire

Colonel 8,50 €
glace citron et vodka

Notre coup de cœur 7,80 €

Café ou thé gourmand

- Les desserts -

Tous faits maison!

Fromage Blanc	4,80 €
Demi Saint Marcellin	5,00 €
Dessert jour	5,50 €
Assiette de fromages	7,50 €
Mousse au chocolat noir et zestes d'orange	5,50 €
Crème brûlée maison à la vanille de Bourbon	5,90 €
Salade de fruits frais du jour	5,90 €
Tarte au citron meringuée façon Dandy	5,90 €
Moelleux aux marrons maison	6,20 €
Chutney de figues et glace vanille maison	
Tiramisu	6,30 €
Pain perdu	6,90 €
au caramel beurre salé, compote de pommes et sa glace vanille maison	
Mi- cuit au chocolat noir maison	6,90 €
coulis de cacao et glace vanille maison	

- Menu du jour -

Uniquement le midi, du lundi au vendredi

Plat du jour

15,50 €

Entrée et plat du jour

ou

Plat du jour et dessert jour

20,00 €

Entrée, plat du jour et dessert jour

22,00 €

- Suggestion du Moment -

Chaque semaine, nous vous proposons des plats supplémentaires! nous demander