

- A LA CARTE -

Fait Maison

ENTRÉES

Couteaux poêlés en persillade, <i>en fonction de l'arrivage du jour</i>	12
Oeuf BIO mayonnaise cresson	7
Poireaux vinaigrette grenobloise	9
Terrine de campagne, pickles	10

PLATS

Saucisse au couteau de chez « La Sablière »	19
Le fameux cordon bleu de la maison	20
Viande de la semaine - <i>A demander</i>	25
Tartare de boeuf assaisonnement Maison	21
Le grand croque monsieur parisien « Pain Archibald » <i>Supplément Truffe d'été +2 euros</i>	18
Pêche de la semaine - <i>En fonction de l'arrivage du jour</i>	25
Salade végétarienne - <i>Asperges, artichauts, endives, pommes, St Marcellin</i>	17

Accompagnements : Purée Maison / Frites Maison / Salade / Asperges blanches

A PARTAGER

La Cote de boeuf maturée 1,1kg - 2 garnitures	72
---	----

DESSERTS

Assiette de fromages - <i>sélection de trois fromages, salade</i>	13
Ile flottante au caramel	9
Crumble de saison, pommes coings	10
Mousse au chocolat & fève de Tonka	11