

Nos Menus

MENU ENFANT 9.50 € (Enfant de moins de 12 ans)

Buffet de hors d'œuvre
Emincé de bœuf **ou** omelette
Ou filet d'églefin frites **ou** légumes
Yaourt **ou** glace (2 boules)

Menu AMANDOIS à 17.50 €

Buffet de hors d'œuvre **ou** entrée du jour
ou Poire de bœuf au poivre vert et ses légumes
Ou Plat du jour
Ou Filet d'églefin, crème de pommes de terre
aux amandes
Ou Dessert du jour **ou** glace **ou** sorbet (2 boules)
Ou fromage blanc **ou** crème brûlée

Menu DECOUVERTE à 24.00 €

Feuilleté de chèvre au sésame, mesclun à l'huile de noix
Ou
Velouté de potiron aux giroles
Ou
Buffet de hors d'œuvre
Ou
Escalope de foie gras poêlée, compotée de poire et figue
(supplément 4.00€)
ou ou ou
Pavé de rumsteck poêlé, légumes oubliés
Ou
Papillote de saumon à l'estragon, nid d'épinards
Ou
Filet de loup de mer poêlé, croustillant de légumes
Ou
Suprême de pintade rôti, émulsion de foie gras
ou ou ou
Assiette de fromages du Boischaud **ou** fromage blanc de
campagne **ou** Dessert au choix à la carte
(Attention les desserts sont à commander en début de repas)

RAPID'Menu à 11.00 €

Buffet de hors d'œuvre
Dessert du jour **ou** glaces **ou**
Fromage blanc **ou** crème brûlée

Entrée du jour 5.90 €

Plat du jour 9.90 €

dessert du jour 4.90€

Carte des vins

37.5 cl 75 cl

Les vins blancs

Reuilly « Claude Lafond »	13.50 € 24.00 €
Menetou Salon « Chavet »	13.00 € 23.00 €
Sancerre « Salmon »	14.50 € 25.00 €

Les vins rouges

Reuilly « Claude Lafond »	13.50 € 24.00 €
Menetou Salon « Chavet »	13.00 € 23.00 €
Côte du Rhône « Chapoutier »	12.50 € 22.00 €
Sancerre « Salmon »	14.50 € 25.00 €
Châteaumeillant « Picot »	12.00 € 20.00 €

Les vins rosés

Châteaumeillant « Picot »	12.00 € 20.00 €
Sancerre « Salmon »	14.50 € 25.00 €
Reuilly « Claude Lafond »	13.50 € 24.00 €
Menetou Salon « Chavet »	13.00 € 23.00 €

Les vins en carafe

Rouge, rosé, blanc	25cl 50cl	4.50 € 7.80 €
--------------------	-----------	---------------

« Prix nets »