

LES ENTRÉES

Le croque-monsieur, jambon blanc à la truffe d'été, beaufort, salade de roquette	21 €
Le gravlax de saumon « Bomlo » au fenouil, concombre au fromage blanc, gingembre et baies roses	20 €
Les tomates multicolores bio, fruits et fleurs du jardin en salade, Burrata au lait de bufflonne	18 €
La terrine de campagne maison, condiment abricot cumin, pain grillé	18 €
La soupe thaï au lait de coco et citronnelle glacée, crevettes et aromates	19 €

LES SUITES

Le poisson du jour à la plancha, légumes d'été croquants et fruits de la passion	29 €
Les filets de perche juste meunière, pommes frites maison, sauce tartare	34 €
La pièce de boeuf du boucher M. Bocquet grillée, pommes frites maison, sauce au bleu de Savoie	34 €
Le Burger de bœuf « Sélections Bocquet », pommes frite sauce Béarnaise Pain aux cinq graines, poitrine fumée, raclette, cornichons aigre-doux, oignons rouges, moutarde de Meaux	29 €
Le tartare de bœuf coupé au couteau, à assaisonner suivant votre goût, pommes frites maison	24 €
La brochette de volaille au barbecue, caviar d'aubergines et tomates cerises confites	26 €
Le risotto de petit épeautre, légumes verts et olives taggiasche, parmesan	19 €

LES FROMAGES - CHEESES

Le demi Saint Marcellin de « La Mère Richard », salade	8 €
La faisselle de « La mère Richard », suivant votre goût : échalotes et fines herbes ou coulis de fruits rouges et crème fraîche	7 €

DOUCEURS ESTIVALES - SUGAR & SWEETS

La tarte du jour aux fruits frais	10 €
Pavlova aux fruits rouges	10 €
Profiteroles, glace vanille et sauce chocolat	12 €

COUPES DE GLACE - ICE CREAMS & SORBET

Coupe de glace - 2 boules au choix, chantilly, meringue	10 €
- 3 boules au choix, chantilly, meringue	13 €
Parfum: vanille, chocolat, framboise, citron, pistache, abricot, fraise, pêche, coco	
Coupe « Abbaye » : myrtille, glace Génépi, chantilly, meringue	12 €
Brownie, glace vanille et chocolat, chantilly	12 €
Piña Colada : ananas frais, sorbet coco et citron vert	12 €
Fruits rouges Melba, glace à la fraise, chantilly, coulis de framboise	14 €

MENU : ENTRÉE + PLAT + DESSERT

39€

Nous ne pouvons proposer de changement au menu

Entrées

Les tomates multicolores bio, fruits et fleurs du jardin en salade, Burrata au lait de bufflonne

ou

La soupe thaï au lait de coco et citronnelle glacée, crevettes et aromates

Plats

Le bar bio à la plancha, légumes d'été croquants et fruits de la passion

ou

La brochette de volaille au barbecue, caviar d'aubergines et tomates cerises confites

Desserts

La tarte du jour aux fruits frais

ou

Coupe de glace - 2 boules au choix

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

Entrée + plat + dessert 22 €

Entrée + plat 18 €

Plat + dessert 18 €

Entrées

Tomates et perles de mozzarella

ou

Saumon fumé

Plats

Steak haché (bœuf origine France)

ou

Poisson du jour

Accompagnements

Frites ou légumes

Desserts

Coupe 2 boules (vanille, chocolat, framboise, citron, pistache, abricot, fraise, pêche, coco)

ou

Brownie glace vanille