

LES ENTRÉES

Le croque-monsieur, jambon blanc à la truffe d'été, beaufort, salade	21€
Le filet de hareng mariné à la crème, poireaux croquants et baies roses	19€
La terrine de campagne et foie gras maison, condiment abricot-cumin, pain grillé	19€
Les crevettes roses bio de Madagascar, soupe thaï au lait de coco et citronnelle glacée	19€
La mozzarella de Haute-Savoie, tomates multicolores bio, soupe de pastèque à la fleur d'oranger	18€

LES SUITES

Le bœuf grillé du boucher M. Bocquet, frites maison, beurre marchand de vin et fève de Tonka	34€
Les filets de perche, sauce tartare, frites maison	34€
L'omble chevalier poêlé, sauce tahini, salade thaïlandaise	29€
Le burger de bœuf, moutarde de Meaux, frites maison (Pain Pan&Gato cinq graines, lard fumé, fromage à raclette et oignons frits)	29€
La brochette de volaille grillée, taboulé de quinoa et lentilles, vinaigrette à l'orange	27€
Le tartare de bœuf aux saveurs asiatiques, frites maison	24€
Le risotto d'épeautre, girolles, tomates confites et parmesan	19€

LES FROMAGES

Le Saint Marcellin de « La Mère Richard » et sa 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

La tarte du jour aux fruits frais	12€
Les profiteroles, glace vanille et sauce chocolat	12€
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	10€

COUPES DE GLACE

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	14€
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

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS)

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22€

ENTRÉE + PLAT 18€

PLAT + DESSERT 18€

Entrées

La mozzarella de Haute-Savoie, tomates multicolores bio,
soupe de pastèque à la fleur d'oranger

ou

Les crevettes roses bio de Madagascar, soupe thaï au lait de
coco et citronnelle glacée

Plats

Le bar bio à la plancha, sauce tahini, salade thaï

ou

La brochette de volaille grillée, taboulé de quinoa et
lentilles, vinaigrette à l'orange

Desserts

La crème brûlée à la vanille de Madagascar

ou

Coupe de glace - 2 boules au choix
(vanille, chocolat, framboise, citron, pistache, abricot,
fraise, pêche, coco)

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

Moelleux chocolat glace vanille