

Menu carte du 20

35€

une entrée, un plat et un dessert au choix

ENTREES

| | |
|---|-----|
| Salade de chou rouge, filet de maquereau mariné à l'escabeche <i>Red cabbage salad, mackerel filet with escabeche</i> | 15€ |
| Focaccia au pesto, burratina, roquette et jambon sec <i>Focaccia with pesto, burratina, arugula salad and speck</i> | 16€ |
| Gros gris juste rôti en persillade, champignons de Paris et mousseline de panais <i>Roasted snails with parsley, mushrooms and parsnip mousseline</i> | 17€ |
| Pâté en croûte et pickles <i>Meat pie with pickles</i> | 14€ |
| Entrée du jour <i>Starter of the day</i> | 12€ |

VIANDES ET POISSONS

| | |
|---|-----|
| Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Beef piece, potatoes gratin or baby potato (supplément menu 5€)</i> | 25€ |
| Lotte rôtie aux épices, mousseline de petit pois <i>Spiced roasted monkfish, mashed greenpeas</i> | 19€ |
| Artichaut farci, jambon de pays, sauce vierge <i>Stuffed artichoke, country ham, olive oil dressing</i> | 17€ |
| Blanc de seiche saisi, risotto aux asperges <i>Cuttlefish and asparagus risotto</i> | 21€ |
| Plat du jour / <i>Dish of the day</i> | 15€ |
| Supplément garniture ♦ (gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Extra garnish (potatoes gratin, green salad or baby potato)</i> | 5€ |

FROMAGES ET DESSERTS

| | |
|---|------|
| Planche de fromages/ <i>Cheese board</i> ♦ | 8€ |
| Planche de fromages en accord les 3 alcools de Benoit ♦ <i>Cheese board with 3 alcohols (supplément menu 7€)</i> | 15€ |
| Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from La Ruche</i> ♦ | 6.5€ |
| Crème brûlée café / <i>Coffee crème brûlée</i> ♦ | 8€ |
| Cheesecake citron / <i>Lemon cheesecake</i> ♦ | 8€ |

Le Déj. du 20 - 22€

Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une terrine maison, *home made terrine,*
un plat du jour *dish of the day,*
et un café gourmand *coffee with dessert selection*

Toutes nos viandes sont d'origine française.
Une liste des allergènes est disponible sur demande.
Plats végétariens ♦



Liste des allergènes

Gluten

Cheesecake
Pâté en croûte

Œufs

Crème brûlée
Cheesecake

Poissons/crustacés

Sèche
Lotte

Lait

Escargot
Gratin de pomme de terre
Mousseline de panais
Fromages
Focaccia
Seiche
Escargots
Cheesecake
Crème brûlée

Fruits à coques

Pâtisserie de la Ruche
Salade de chou rouge

Céleri

Moutarde

Salade verte

Sulfites

Pièce de bœuf (sauce béarnaise)

Mollusques

Escargots

Arachides

Lupin

Pour les entrées et plats du jour ainsi que
les pâtisseries de la Ruche,
merci de vous renseigner auprès de l'équipe de salle.