



Notre Carte d'Automne conçue par notre chef Christophe Miscioscia à partir de produit frais et de saison.

## Les Entrées ...

Tartare de Bœuf Charolais aux Couteaux 220 g

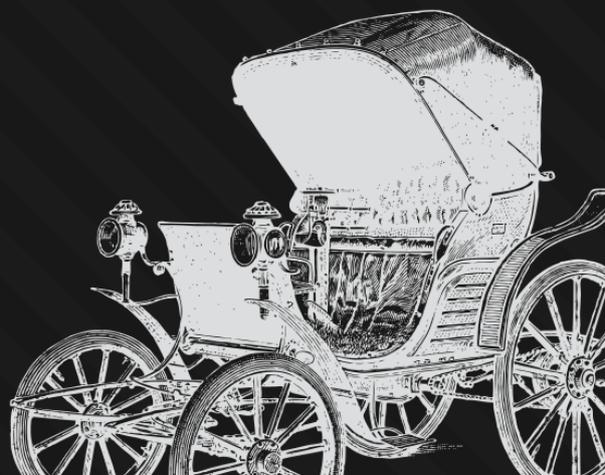
20.00€

*Tomates Séchées, Tapenade d'Olive Noir Bella di Cerignola IGP « Maison », Anchois Marinés, accompagnés d'une Salade de Jeunes Pousses et Frites de Pomme de Terre « Maison ».*

salade italienne

14.00€

*Salade de jeunes pousses, tomates séchées, Mozzarella di Buffalla Campania, Jambon cru 16 Mois d'affinage, Vinaigrette balsamique et huile d'olive*



# Les Viandes ...

## Entrecôte de Bœuf Charolaise

20.00€

*Entrecôte de Bœuf Charolais 250 g, Savoureuse et Persillée, Sauce au Vin de Noix, Frites de Pomme de Terre « Maison ».*

## Cuisse de Canard Confite« Maison »

16.00€

*Cuisse de Canard Confit « Maison » Pendant 20 heures Moquette de Vendée IGP cuisinée à la Graisse de Canard Façon Cassoulet*

## Osso Bucco à la Milanaise

15.00€

*Osso Bucco de Veau fondant cuit pendant 24 heures, dans un Fond de Veau « Maison », Vin Rouge, Carotte et Céleri, accompagné d'un Risotto au Parmesan IGP 24 mois d'affinage.*

# Les Burgers...

## Le Berger

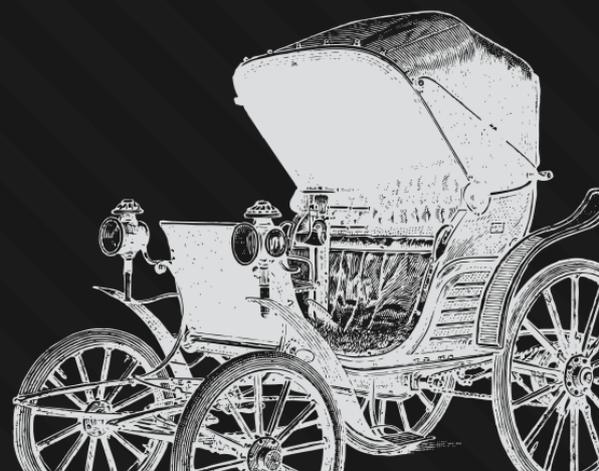
15.00€

*Pain « Maison » Gratiné, Steak du Boucher, Fromage de Chèvre, Bacon Fumé, Moutarde au Miel. Accompagné d'une salade de Jeunes Pousses et de Frites de Pomme de Terre « Maison ».*

## Le Dolce Vita

16.00€

*Pain « Maison » Gratiné, Steak du Boucher Façon Milanaise, Gremolata, Mozzarella Di Buffalla Campania, Pesto d'Herbes Fraîches « Maison ». Accompagné d'une Salade de Jeunes Pousses et de frites de Pomme de Terre « Maison ».*



# Les Gratinés ...

## Les Lasagnes de Ma Grand-Mère

Hommage à ma grand-mère qui ma donner le goût des plats de famille.

13.00€

*Ragoût de Bœuf à base de Paleron (Origine France) Confit pendant 20 heures dans une Sauce Tomate (carottes, céleri, et oignons), Pâte Fraîche « Maison », Béchamel Crémeuse, Mozzarella. Accompagnées d'une salade de Jeunes Pousses.*

## Gratin de Crozet au Sarrasin « Maison »

13.90€

*Crozet de Sarrasin « Maison » Comme en Savoie, Reblochon Fermier au Lait Cru, Crème Fraîche de Bresse IGP, Lardons Fumé Artisanal. Accompagné d'une salade de Jeunes Pousses.*

## Raviole IGP Gratinées

13.90€

*Ravioles Farcies avec du Fromage Frais, Comté, Persil. Cuisiné à la crème AOP de Bresse, Parfumé au Choix (Nature, Saumon, Gorgonzola), Puis gratiné.*

## Gnocchi de Pomme de Terre de la Maison « Gammino » Gratinés

13.90€

*Gnocchi de Pomme de Terre, Cuisiné à la Crème AOP de Bresse, Parfumé au Choix (Nature, Saumon, Gorgonzola), puis Gratiné.*

---

# Les Pâtes ...

## Spaghetti à la Bolognaise

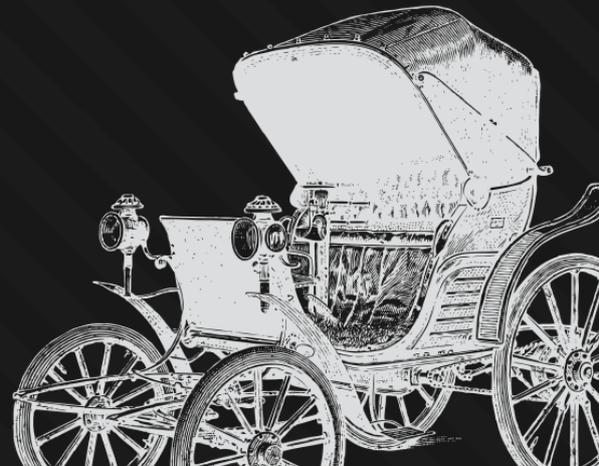
13.00€

*Spaghetti Frais, accompagné d'une Sauce Bolognaise « Maison », Picorino Romano .*

## Tagliatelles Carbonara

14.00€

*Tagliatelles Frais, Véritable Sauce Carbonara (Guacciale, Picorino Romano, Parmigiano Regiano, Oeuf)*



# Les Suggestions du Mois ...

1er Jeudi du Mois : Braciote au Bœuf ou Cheval et Strachnote.

14.90€

2ème Jeudi du Mois : Polpette de Bœuf, Spaghetti à la Napolitaine

14.90€

3ème Jeudi du Mois : Escalope de Veau à la Milanaise, Gnocchi de Pommede Terre Gratiné

14.90€

4ème Jeudi du Mois : Cannellonis Epinard et Ricotta Gratiné, Salade de Jeunes Pousses

14.90€

---

