



MENU DU SOIR

19H00 - 21H00

FLAMMEKUECHE / TARTES FLAMBÉES [Base crème de Bresse et fromage blanc laiterie Les Fayes]

- TRADITIONNELLE 11€
(oignons *bio* + lardons fumés)
- GRATINÉE 13€
(oignons *bio* + lardons fumés + comté *bio* 12 mois)
- FORESTIÈRE 13€
(oignons *bio* + lardons fumés + champignons *bio* + persillade)
- MUNSTER 14€
(oignons *bio* + lardons fumés + munster fermier)
- OPTION magret de canard fumé et séché du Gers
pour remplacer les lardons +2€
- GRATON 13€
(oignons *bio* + gratons + comté *bio* 12 mois + persillade)
- VÉGÉTARIENNE 13€
(oignons *bio* + champignons *bio* + comté *bio* 12 mois + persillade)
- FAUMON 13€
(oignons *bio* + carottes fumées + comté *bio* 12 mois + ciboulette)
- SAUMON 16€
(oignons *bio* + saumon fumé artisanal + comté *bio* 12 mois + aneth)
- ANCHOIS 13€
(oignons *bio* + anchois + comté *bio* 12 mois + ciboulette)
- SALADE Ferme Borde Bio 2,5€

Maximum 2 tartes flambées/table/commande

Pâte à pain maison élaborée au levain naturel uniquement & farines Petra (Italie) + Les Moulins de Perrine (31)

prix service compris