



MENU DU SOIR

Ma, Me, Je, Di : 18H45 – 21H00

Ve & Sa : 18H45 – 21H30

FLAMMEKUECHE / TARTES FLAMBÉES

[Base crème de Bresse et fromage blanc] Légumes & comté bio

- TRADITIONNELLE * 11€
(oignons + lardons fumés)
- GRATINÉE * 13€
(oignons + lardons fumés + comté 8 mois)
- FORESTIÈRE * 13€
(oignons + lardons fumés + champignons + persillade)
- MUNSTER * 14€
(oignons + lardons fumés + munster fermier)
- GRATON 13€
(oignons + gratons + comté 8 mois + persillade)
- VÉGÉTARIENNE 13€
(oignons + champignons + comté 8 mois + persillade)
- FAUMON 13€
(oignons + carottes fumées + comté 8 mois + ciboulette)
- SAUMON 16€
(oignons + saumon fumé artisanal + comté 8 mois + ciboulette)
- ANCHOIS 13€
(oignons + anchois « 00 » + comté 8 mois + ciboulette)
- LA PIQUANTE* 14€
(oignons + champignons + comté 8 mois + lardons fumés + gratons + persillade + piment antillais + pickles oignons rouge)
*OPTION Magret de canard fumé et séché du Gers
pour remplacer les lardons +2€

Maximum 2 tartes flambées/table/commande

Pâte à pain maison élaborée au levain naturel uniquement & farine Les Moulins de Perrine (31)

prix service compris