



SERVICE MIDI & SOIR

PLANCHE MIXTE «Entre potes»
Saucissons secs, rillettes de poisson,
trio de fromages- **19€**

APERITIFS

Kir 12cl- **4,4€** Kir Royal 12cl- **10€**
Coupe de Champagne 12cl- **8€**
Campari- **5€** Porto- **5€**
Martini rouge ou blanc- **5€** Suze- **5€**
Muscat- **5€** Ricard 3cl- **4,4€**

EAUX MINÉRALES /SOFT

Ice tea 25cl- **4,5€**
Coca Cola, zéro 33cl- **4,5€**
Jus d'orange ou pomme- **4,8€**
Jus d'ananas ou tomate- **4,8€**
Perrier 33cl- **4,5€**
Schweppes Tonic, limonade 25cl- **4,5€**
Orangina 33cl- **4,5€**
Lait au sirop - **2,8€** Sirop à l'eau- **2€**
San Pelligrino ou vittel 50cl- **4€**
San Pelligrino ou vittel 1l- **6€**
Chateldon 75cl- **9,8€**

BIÈRES

«La Française» bouteille Abbaye 33cl- **6€**
«La Française» Blonde IPA 33cl- **6€**

WHISKY 5CL

JB- **6,5€** Nikka from Barrel- **9€**
Lagavulin- **14€** Aberlour- **11€**

DISGESTIFS 5CL

Limoncello di Sorrento- **8€** Get 27 et 31- **8€**
La Vieille Prune- **8€** Mirabelle- **5€** Poire- **5€**
Framboise- **5€** Calvados- **8€** Vodka- **8€**

CAFÉTERIE

Expresso- **2,2€** décaféiné- **2,2€**
Café noisette- **2,4€** Double expresso- **4,3€**
Café crème- **3,5€** Cappuccino- **5€**
Café ou Chocolat Viennois- **5€**
Thé Maison DAMANN
(noirs,verts, infusions demandez nous)- **3,5€**

Tante Eugénie

MENU AUTOMNE - HIVER

ENTRÉES

Terrine maison et son condiment - **7.9€**
Velouté de saison et petits croûtons - **7€**
Tartare de saumon mariné et petits légumes - **8€**
Œufs de poule et mayo maison- **5,5€**
6 Escargots préparés à la Bourguignonne – **7.90€** Par 12 – **12.90€**
Saint Marcelin rôti au miel et méli-mélo de salade- **8€**

PLATS

Civet de Sanglier et pomme cocotte – **19.5€**
Entrecôte Aubrac env-300g, frites sauce au poivre - **28,5€**
Tartare de bœuf Classico, frites & salade verte - **16,5€**
Filet de Bar rôti et crème de champignons - **18,5€**
Salade de chèvre chaud et bressaola et poire pochée, miel & noix **16.9€**
Farandole végétarienne - **16,2€**
Onglet de veau sauce au bleu, purée maison - **17,5€**
Burger hyper Trad avec poitrine fumé frites - **17€** et en double **21€**

DESSERTS

Café et ses gourmandises – **8.5€** Une boule de glace**- **3€**
Baba au rhum et raisins secs, crème sucrée **9.5€**
Trio de fromages de nos régions - **8,5€**
Clafoutis aux pommes et glace caramel – **7.9€**
Traditionnelle profiterole et chocolat chaud **8,8€**
Moelleux au chocolat & cœur de framboise - **7,5€**
Figs rôties au miel et glace vanille – **6.9€**

MENU DE NOTRE TANTE

Entrée + plat ou plat + dessert- **20€**

Entrée + plat + dessert- **24,5€**

PLATS

Bavette Poêlée, sauce au poivre
ou
Mardi : Andouillette et crème de moutarde
Mercredi : Tartiflette et salade
Jeudi : Parmentier de Bœuf
Vendredi : Tagliatelle au saumon et oseille
Samedi : Blanquette de veau +2.50€

ENTREES

Rillettes de poisson au citron
«maison» et ses toasts
Œufs de poule et mayo maison

DESSERTS

Fromage blanc, coulis, miel ou sucre
Ile flottante et crème anglaise