Carte

• ENTRÉES •

Crème brûlée de potimarron au comté	*12,90€*
Carpaccio de saumon gravelax, agrumes & croquant de wasabi	*12,90€*
Foie gras mi - cuit maison, brioche toastée, confit de figue de Corse	*19,90€*
Velouté de lentilles verte aux cèpes, espuma persillé	*12,90€*
Escargot de Bourgogne (par 12)	*14,90€*

• GRANDES SALADES •

Salade Forezienne : Mesclun de salade, râpée de pommes de terre, fourme de Montbrison, oeuf mollet, jambon Serrano	*16,90€*
Authentique Salade Caesar	*16,90€*
La salade de chèvre chaud traditionnelle	*16,90€*

• VÉGÉTARIEN •

Demi-Lunes farcies aux cèpes, truffe d'été, sauce parmesan, copeaux de champignons et feuilles de basilic	*15,90€*

• POISSONS •

Cœur de pavé de saumon, risotto crémeux aux poireaux, carottes glaçées	*19,90€*
Tataki de thon, sauce miel, soja gingembre et kumbawa, wok de légumes, écrasé de pommes de terre	*20,90€*
Filet de Bar, pommes grenailles rôties, fond d'artichaud et poivrons, sauce vierge	*22,90€*

• VIANDES & GRILLADES •

Tartare de boeuf VBF au couteau, pickles de légumes et frites maison	*19,90€*
Onglet de boeuf, sauce béarnaise, frites maison & mesclun de jeunes pousses	*21,90€*
Souris D'agneau confite, pommes rôties à l'ail, légumes et jus corsé	*24,90€*
Paleron de cochon braisé, sauce morilles, écrasé de pomme de terre au thym frais	*19,90€*

Accompagnements supplémentaires: frite maison, légumes de saison, écrasé de pomme de terre, salade verte *2,50€*
Sauces en supplément : Poivre, béarnaise ou roquefort *1,50€*

• BURGERS •

Tous burgers sont accompagnés de frites maisons

Burger "76": Steak haché façon bouchère, saint-marcellin, oignons crispy, ketchup et moutarde au miel	*16,90€*
Burger du Forez: Steak haché façon bouchère VBF, fourme de Montbrison, confit d'oignons, lard fumé, tomate, salade	*16,90€*
Burger Glasgow: Steak haché façon bouchère VBF, cheddar tranché, tomates	*16,90€*

DESSERTS

Faisselle nature ou coulis de fruits rouges	*5,90€*
Assiette de fromages affinés : Assortiment de fromages de notre région	*8,50€*
Le Weiss:Fondant chocolat Oricao, sauce chocolat lacté, créme glacée chocolat blanc	*7,90€*
Brioche perdue, glace caramel beurre salé, crumble	*7,90€*
Tarte Tatin, glace vanille, crème épaisse vanillée	*7,90€*
Authentique banana split	*8,90€*
Salade de fruits frais	*7,90€*
Café/thé gourmand : assortiment de minis desserts	*8,90€*
Assortiment de glaces (3 boules) : Vanille, Fraise, Chocolat blanc, Rhum raisin, Café, Pistache, Framboise, Chocolat noir,Citron de Sicile, Noix de coco de l'Océan Indien,Caramel au Beurre & Sel de Guérande, Verveine du Velay, Mangue Alphonso	*6,90€*

Menu

DE SAISON

Entrée + plat ou plat + dessert : 27,50€
Entrée + plat + dessert : 32,90€ (+ 5€ avec assiette de fromages)

Foie gras mi-cuit maison, brioche toastée, confit de figues de Corse
Ou
Crème brûlée de potimarron au comté
Ou
Carpaccio de saumon gravlax, agrumes & croquant wasabi
Ou
Velouté de lentilles verte aux cèpes, espuma persillé

****

Souris D'agneau confite, pommes rôties à l'ail, légumes et jus corsé (+4€)
Ou
Paleron de cochon braisé, sauce morilles, écrasé de pomme de terre au thym frais (+2€)
Ou
Onglet de boeuf, sauce béarnaise, frite maison & mesclun de jeunes pousses
Ou
Demi-Lunes farcies aux cèpes, truffe d'été, sauce parmesan, copeaux de champignons et feuilles de basilic
Ou
Cœur de pavé de saumon, risotto crémeux aux poireaux, carottes glaçées

****

Dessert au choix (voir carte, +1€ Banana split)

MENU ENFANT

9,90€

Suprême de Poulet rôti ou Filet de poisson pané ou Steak Haché - Accompagnement au choix : Légumes ou Frites

****

Deux boules de glace aux choix ou faisselle fruits rouge ou salade de fruits

****

Sirop à l'eau ou diabolo