

LES PLANCHES À PARTAGER

- PLANCHE DE CHARCUTERIES : 15€*

- PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES : 18€*

LES SALADES

- SALADE CÉSAR : 8€ en entrée*// 16€ en plat*

(Aiguillettes de poulet panées panko, œuf dur, crudités, croûtons, grana padano, sauce césar)

- SALADE SENZO : 9.50€ en entrée*// 19€ en plat*

(Salade composée, poivrons grillés, jambon de Parme, burrata, pesto rosso)

- VELOUTÉ DU MARCHÉ : 7€50 en entrée*

(Variation en accord avec notre maraîcher)

LES TARTARES

- TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES : (Échalotes, pamplemousse, citron, orange, sésame, sauce soja)

- TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE (180g) : (Pesto verde, tomates confites, parmesan) 9€50 en entrée*// 19€ en plat*

19€*



LES PLATS

	^ `	
	PLAT DU JOUR :	15€90*
k	- BURGER MONTAGNARD :	19€*
	(Pain buns brioché, steak de bœuf 180g, reblochon, compotée	
	d'oignons, crème fraiche, galette de pommes de terre)	
	- LASAGNE DU MOMENT :	18€*
	- SUPRÊME DE POULET JAUNE :	19€*
	(Crème de chorizo et sa caponata)	
	- ESCALOPE DE VEAU À LA MILANAISE :	22€
	(Tortiglioni al pomodoro)	
	- MAGRET DE CANARD (env. 300g) SAUCE ABRICOT THYM :	26€
	(Pommes de terre grenaille et son mesclun)	
	- PAPILLOTE DE LIEU NOIR SUR SON LIT DE LÉGUMES PROVENÇAUX :	21€
	LES PÂTES	
	- LINGUINES SENZO :	19€*
	(Pesto verde, jambon de parme, burrata, grana padano, poivrons	
	grillés et déclinaison de tomates)	
	- LINGUINES FRUTTI DI MARE :	18€*
	(Fruits de mer, crème d'amaretto, amandes grillées)	
	- LINGUINES CACIO E PEPE :	18€*
	(Pecorino, jambon de parme, crème préparée aux 5 baies)	
	LES GRILLADES	
	LEG GRILLADEG	**
		7 🧚
	- FOIE DE VEALLEN PERSILLADE (env. 200g) :	21€ [*] 🔪
	- FOIE DE VEAU EN PERSILLADE (env. 200g) :	21€*
	- FOIE DE VEAU EN PERSILLADE (env. 200g) : - BAVETTE DE BŒUF (env. 250g) : - ENTRECÔTE DE BŒUF (env. 300g) :	21€* 23€ 28€

Les grillades sont accompagnées de frites et de salade ou d'une autre garniture au choix :

Caponata - Tortiglioni al pomodoro - Haricots verts en persillade - Pomme de terre au four avec crème aux fines herbes

Supplément sauce 1€50 :

poivre, bleu du Vercors, barbecue, marchand de vin, mayonnaise maison

LES FORMULES

(HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS)

MENU ENFANT:12€ (JUSQU'À 12 ANS)

PLAT DU JOUR + DESSERT DU 😼 JOUR + CAFÉ

24€

ENTRÉE* + PLAT* + DESSERT*

+ CAFÉ 🗼

32€

(À CHOISIR PARMI LES

ASTÉRISQUES*)

olives, origan, roquette)

SIROP OU SODA OU JUS DE FRUIT (à la verse)

MINI PIZZA

OU

NUGGETS DE POULET OU STEAK HACHÉ OU **POISSON PANÉ**

AVEC FRITES ET SALADE COMPOSÉE

GLACE PUSH UP OU COMPOTE

LES PIZZAS

- MARGHERITA: 12€50* (Base tomate, mozzarella, basilic, olives, origan) 13€50* - REINE: (Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan) - CHÈVRE MIEL: 14€* (Base crème, chèvre, mozzarella, poulet rôti, roquette, miel, olives, origan) - CARBONARA: 14€* (Base crème, lardons, oignons, jaune d'œuf, mozzarella, copeaux de parmesan, olives, origan) 15€* - QUATRE FROMAGES: (Base tomate, mozzarella, chèvre, bleu du Vercors, tome, olives, origan) - CALZONE: 15€* (Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, origan) - LA DUCK DU VERCORS: 17€* (Base crème, mozzarella, bleu du Vercors, oignons, magret de canard fumé, miel, roquette, origan) 17€* - LA SAUMON: (Base tomate, mozzarella, oignon, saumon gravlax, quenelles de crème fraîche, olives, aneth) 18€* - SENZO:

(Base tomate, mozzarella, burrata, pesto, copeaux de parmesan, jambon cru,



LES FROMAGES & LES DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES :	7€50*
- DESSERT DU JOUR :	8€*
- SALADE DE FRUITS FRAIS :	7€*
- TIRAMISU DU MOMENT :	8€*
- TARTE AU CITRON REVISITÉE :	9€
- CRÈME BRULÉE A LA FÈVE DE TONKA :	7€50*
- PROFITEROLE « Le grand classique » :	8€50
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND :	10€

LES GLACES

- Chocolat,
- Vanille de Bourbon,
- Caramel fleur de sel,
- Pistache d'Iran,
- Café pur arabica,
- Marron,
- Rhum raisins.



GLACE ARTISANALE



LES SORBETS

- Fraise Senga,
- Mangue-passion,
- Cassis noir de Bourgogne,
- Framboise.
- · Citron jaune,
- Myrtille.

1 boule 3€50* 2 boules 6€* 3 boules 7€50* Supplément chantilly 1€50

LES COMPOSITIONS

- GOURMANDE: 8€50 (1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule caramel, sauce chocolat, chantilly) - ROUGE TENTATION: 8€50 (1 boule fraise, 1 boule framboise, 1 boule cassis noir, coulis de fruits rouges, chantilly) 8€50

- DAME BLANCHE:

(3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)

- COUPE ALCOOLISÉE : (2 boules, 4cl d'alcool) (Colonel, Écossaise...)

11€50