



LES FORMULES (HORS WEEK-END & JOURS FÉRIÉS)

PLAT DU JOUR
+ DESSERT DU JOUR
+ CAFÉ
24€

PLAT DU JOUR
15€90

ENTRÉE* + PLAT*
+ DESSERT* + CAFÉ
(À CHOISIR PARMI LES
ASTÉRISQUES*)
32€

LES PLANCHES À PARTAGER

- PLANCHE DE CHARCUTERIES : **15€***
- PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES : **18€***
- BOÎTE CHAude DU VERCORS : **24€**
(Salade, rosette, jambon cru, jambon blanc, pommes de terre grenaille)

LES ENTRÉES

- SALADE DE CROTTINS DE CHAVIGNOL PANÉS : **9€ en entrée* // 17€ en plat***
(Salade, lardons caramélisés, jambon cru)
- PIQUILLOS FARcis À LA BRANDADE DE MORUE : **9€ en entrée* // 17€ en plat***
(Poivrons grillés, pesto)
- CANNELLONI : **9€50 en entrée* // 18€ en plat***
(Saumon fumé farci à la brousse, fines herbes, vinaigrette à la betterave)

LES PLATS

- BURGER RACLETTE : 19€*
(Pain buns brioché, steak de bœuf 180g, fromage à raclette, oignons confits, pancetta)
- CUISES DE GRENOUILLE À LA PERSILLADE : 21€*
(Risotto aux petits légumes)
- SUPRÈME DE POULET SAUCE AUX MORILLES : 20€*
(Riz aux petits légumes)
- TATAKI DE THON ROUGE SAUCE CARAMEL AU SÉSAME : 24€
(Riz thaï, salade)
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE AU THYM (env. 350g) : 27€
(Pommes de terre grenaille, salade)

LES PÂTES

- LINGUINES SENZO : 19€*
(Pesto verde, jambon cru, burrata, grana padano, poivrons grillés, tomates)
- LINGUINES AU THON ROUGE : 21€*
(Dés de thon rouge marinés au gingembre et sésame, petits légumes de saison)

LES GRILLADES

- BROCHETTE DE POULET MARINÉE AU CITRON : 19€*
- FOIE DE VEAU EN PERSILLADE (env. 200g) : 22€*
- BAVETTE DE BŒUF (env. 250g) : 24€
- ENTRECÔTE DE BŒUF (env. 300g) : 29€

Sauces au choix :

Poivre, roquefort, marchand de vin.

Les grillades sont accompagnées de frites et de salade.

Autres garnitures :

Légumes de saison - Linguines - Pommes de terre grenaille.

LES PIZZAS

- MARGHERITA :	12€50*
(Base tomate, mozzarella, basilic, olives, origan)	
- REINE :	13€50*
(Base tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives, origan)	
- CHÈVRE MIEL :	14€*
(Base crème, chèvre, mozzarella, roquette, miel, olives, origan)	
- CARBONARA :	14€*
(Base crème, lardons, oignons, jaune d'œuf, mozzarella, grana padano, olives, origan)	
- VÉGÉTARIENNE :	14€*
(Base tomate, mozzarella, poivrons tricolores, aubergines, champignons, oignons rouges, olives, origan)	
- QUATRE FROMAGES :	15€*
(Base tomate, mozzarella, chèvre, brousse de vache, tomme, olives, origan)	
- CHORIZO :	16€*
(Base tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, origan)	
- MONTAGNARDE :	17€*
(Base crème, rondelles de pommes de terre, fromage à raclette, jambon cru, mozzarella, olives, origan)	
- CORSE :	17€*
(Base tomate, mozzarella, figatelli, brousse de vache, olives, origan)	
- SENZO :	18€*
(Base tomate, mozzarella, burrata, pesto, grana padano, jambon cru, olives, origan, roquette)	

MENU ENFANT : 12€
(JUSQU'À 12 ANS)

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

+

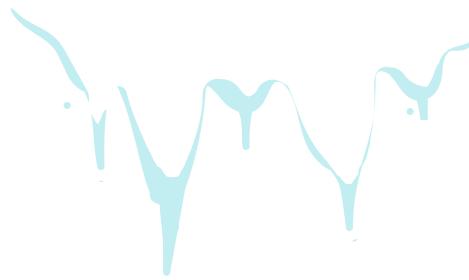
GLACE PUSH UP OU COMPOTE

LES FROMAGES & DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES :	7€50*
- DESSERT DU JOUR :	8€*
- SALADE DE FRUITS FRAIS :	7€*
- CRÈME BRULÉE :	7€50*
- TIRAMISU AU NUTELLA :	8€*
- MOUSSE AU CHOCOLAT :	8€*
- CAFÉ OU THÉ GOURMAND :	10€

LES GLACES

- Chocolat,
- Vanille Bourbon,
- Caramel fleur de sel,
- Pistache d'Iran,
- Café pur arabica,
- Noix de coco,
- Rhum raisin,
- Nougat.



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

Supplément chantilly 1€50

LES SORBETS

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

LES COUPES GLACÉES

- LA BOUNTY :	9€
(1 boule vanille, 1 boule chocolat, 1 boule coco, sauce chocolat, chantilly)	
- LA POIRE BELLE HÉLÈNE :	9€
(Poire pochée au sucre, glace vanille, sauce chocolat, chantilly)	
- LA CRAQUANTE :	9€50
(1 boule vanille, 1 boule nougat, 1 boule caramel beurre salé, coulis caramel beurre salé, éclat de noix de pécan, chantilly)	
- LA DAME BLANCHE :	9€
(3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly)	
- LA COUPE ALCOOLISÉE : (2 boules, 4cl d'alcool)	12€
(Colonel, Écossaise...)	