

MENU

LES ENTRÉES

-  *L'œuf Bio Parfait* lactose, œuf 18€
Fricassée de champignons des bois & Emulsion parfumée
- Terrine de Foie Gras Mi-Cuit Préparée Par Nos Soins* 22€
Pain d'épice maison & Chutney de saison lactose
-  *Salade de Lentilles Beluga Tiédie* lactose, fruits à coques 19€
Huile de noisette, Filet de caille rôtie à la citronnelle & Crème citron
- Velouté de Potimarron* lactose, fruits à coques & gluten 17€
Brisures de châtaignes, Crème onctueuse & Croustons de chips de Morteau
-  *Salade Sur Une Note de Fin de Saison* fruits à coques, œuf & moutarde 16€
 *Jeunes pousses d'épinards, Butternut grillée, Endives, Pignons de pin torréfiés & Vinaigrette à l'ancienne*

LES PLATS

- | | | |
|---|---------------|--------------------------|
| <i>Curry Façon Mauricienne</i> <small>lactose</small> | <i>Poulet</i> | <i>Noix de St Jaques</i> |
| <i>Riz basmati & Garniture du moment</i> | 28€ | 34€ |
- Faux Filet de Bœuf d'Argentine Grillé à La Plancha* lactose, moutarde & œuf 30€
Beurre café de Paris & Accompagnement du moment
-  *Risotto Carnaroli Façon Forestière au Safran* lactose & fruits à coques 25€
"Spigol", Parmigiano reggiano & Huile de noisette
- Magret de Canard Cuit Sur Peau* lactose, fruits à coques & soja 29€
Sauce aux deux poivres, Pomme de terre rissolées & Packchoy braisé
-  *Tagliatelles al Pomodoro* lactose & gluten 22€
Pesto & Copeaux de parmesan
- Dos de Cabillaud en Cuisson Douce* lactose, crustacés & fruits à coques 28€
Jus aux crustacés & Accompagnement du moment
-  *Tartare de Boeuf Coupé au Couteau* moutarde & œuf 25€
Frites & Salade

LE BIRDIE KIDS

-  *Nuggets de Poulet* œufs, lactose & gluten 13€
Servi avec frites OU pâtes au beurre
-  *Steack Haché de Boeuf* gluten & lactose 15€
Servi avec frites OU pâtes au beurre
-  *Jambon Blanc* gluten & lactose 13€
Servi avec frites OU pâtes au beurre



Viande Provenance Européenne & Argentine



Végétarien



Sans lactose

MENU

LES INCONTOURNABLES

-  **Tataki de Thon** *soja & sésame*
Graines de sésame torréfiées & légumes croquants 21€
-  **Terrine de Cochon du Chef** *lactose & œuf* 15€
Salade & Cornichons
-  **Lamelles de Calamar Frits** *lactose, œuf & gluten* 14€
Sauce tartare
-  **Ensaladilla Russa** *lactose, œuf, moutarde & poisson* 16€
Thon au piment d'Espelette, Macédoine de légumes, Œuf dure,
Olives, Poivrons & Pomme de terre
-  **Club Sandwich MB** *lactose & œuf* 21€
Tomates, Volaille, Filet de porc fumé, Œuf sauté & Frites
-  **Planche de Charcuterie** 19€
Jambon de Savoie affiné 16 mois & Saucisson de cochon Corse
fumé au bois de châtaigner
- Cheeseburger** *lactose, œuf & moutarde* 24€
Fromage à raclette, Pain bio brioché, Sauce façon chimichurri,
Cornichons, Oignons, Tomates, Frites & Salade
- Omelette MB** *lactose, œufs & moutarde* 19€
Oeufs de poule bio, jambon et/ou fromage
Frites & Salade

LES DESSERTS

- Crème aux Marrons Confits & Glacée d'Ardèche** 9€
Brisure de meringue *lactose, œufs & fruits à coques*
- Fôret Noire "En Douceur Nocturne"** *lactose & œufs* 9€
Biscuit imbibé au sirop de cerise & Kirsch
- Assortiment de Fromages** *lactose* 9€
Affinés par les soins de M.Bailly
- Envolé Pomme** *lactose, gluten & fruits à coque* 9€
Tarte fine à la pomme & Glace à la gousse de vanille de Madagascar
- L'instant gourmand** *lactose, gluten & fruits à coques* 9€
Dessert du moment, Une création d'exception
- Vacherin Glacé Préparé Par Nos Soins** *lactose, œufs* 9€
Sorbet framboise & Vanille, Meringue croquante
- Boules de Glaces & Sorbets Maison** 3.50€
Vanille, Chocolat, Praliné *lactose*
Mangue-Passion, Yuzu, Ananas, Fruits Rouges La Boule



Viande Provenance Européenne & Argentine



Végétarien



Sans lactose