

Carte

• ENTRÉES •

<i>Velouté crémeux de girolles, oeuf parfait, graines de courges</i>	9,90€
<i>Pâté croûte de volaille à la moutarde à l'ancienne, vinaigrette citron-noisette</i>	10,90€
<i>Escargots de Bourgogne persillés *6</i>	11,90€


• GRANDES SALADES •

<i>Salade Forezienne : Mesclun de salade, râpée de pommes de terre, fourme de Montbrison, oeuf mollet, jambon de pays</i>	15,90€
<i>Authentique Salade Caesar</i>	15,90€
<i>Carpaccio de saumon gravelax, agrumes & croquant wasabi accompagné de frites maison</i>	15,90€
<i>Foie gras mi-cuit maison, brioche toastée, confit de figue de Corse</i>	18,90€

• POISSONS •

<i>Tataki de thon, sauce miel, soja gingembre et kumbawa, wok de légumes, écrasé de pommes de terre</i>	20,90€
<i>Dos de cabillaud, crème de coquillages au Nolly Prat, poireaux brûlés, polenta de champignons au thym</i>	22,90€
<i>Risotto de Saint-Jacques & Gambas, parmesan</i>	24,90€

VIANDES & GRILLADES



<i>Tartare de boeuf VBF au couteau, pickles de légumes et frites maison</i>	16,90€
<i>Andouillette AAAAA, écrasé de pommes de terre, confit d'oignons au vin rouge</i>	17,90€
<i>Fettucine, Sot l'y laisse de volaille, parmesan & morilles</i>	19,90€
<i>Onglet de boeuf, sauce béarnaise, frites maison & mesclun de jeunes pousses</i>	20,90€
<i>Magret de canard entier, écrasé de pommes de terre, jus de viande corsé à l'orange</i>	24,90€

• BURGERS •

Tous burgers sont accompagnés de frites maisons

<i>Burger le Glasgow : steak façon bouchère VBF, Tomme de Savoie, Béarnaise, tomate, salade</i>	15,90€
<i>Burger "76" : Steak haché façon bouchère VBF, Emmental, Cornichon aigre doux, tomate, salade</i>	15,90€
<i>Burger du Forez : Steak haché façon bouchère VBF, fourme de Montbrison, confit d'oignons, lard fumé, tomate, salade</i>	15,90€

• DESSERTS •

<i>Faisselle nature ou coulis de fruits rouges</i>	5,90€
<i>Assiette de fromages affinés : Assortiment de fromages de notre région</i>	8,50€
<i>Le Weiss : Fondant chocolat Oricao, sauce chocolat lacté, crème glacée chocolat blanc</i>	7,90€
<i>Déclinaison de châtaignes : fondant châtaigne, Crème glacée de Marron de l'Ardèche, panacotta caramel-chataigne</i>	7,90€
<i>Brioche perdue, crème glacée coco, tartare d'ananas & mangue</i>	7,90€
<i>Café/thé gourmand : assortiment de minis desserts</i>	8,90€
<i>Assortiment de glaces (3 boules) : Vanille, Fraise, Chocolat blanc Weiss, Glace Mont Blanc, Citron de Sicile, Noix de coco de l'Océan Indien, Caramel au Beurre & Sel de Guérande, Verveine du Velay, Mangue Alphonso</i>	6,90€

Menu

DE SAISON

Entrée + plat ou plat + dessert: 26,50€

Entrée + plat + dessert: 31,90€ (+5€ avec assiette de fromages)

Velouté crémeux de girolles, oeuf parfait, graines de courges

Ou

Pâté croûte de volaille à la moutarde à l'ancienne, vinaigrette citron-noisette

Ou

*Escargots de Bourgogne persillés *6*

Ou

Carpaccio de saumon gravelax, agrumes & croquant wasabi accompagné de frites maison

Fettucine, Sot l'y laisse de volaille, parmesan & morilles

Ou

Onglet de boeuf, sauce béarnaise, frites maison & mesclun de jeunes pousses

Ou

Tataki de thon, sauce miel, soja gingembre et kumbawa, wok de légumes, écrasé de pommes de terre

Ou

Dos de cabillaud, crème de coquillages au Nolly Prat, poireaux brûlés, polenta de champignons au thym

Dessert au choix (voir carte)

FORMULE BURGER

25,00€

Bière pression au choix (33cl)

Burger au choix (voir carte)

Dessert au choix (voir carte)



MENU ENFANT

9,90€

Suprême de Poulet rôti ou Nuggets de poisson 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, diabolo, jus de fruit ou coca-cola