



# CROISSANT SHOW



## NOS SHOW SALÉS

<b>LES BOCAUX ARTISANAUX DE LA FÉE MAISON</b>	<b>14€</b>
Bocaux entre 300g et 350g - Demandez les recettes de la semaine	
<b><u>LES QUENELLES DU SOLEIL - LA FAMILLE BONHOME</u></b>	
<b>QUENELLE DE BROCHET</b>	<b>16€</b>
Dorée au four dans une sauce Nantua	
<b>QUENELLE DE BROCHET, ECREVISSES ET MORILLES</b>	<b>20€</b>
Dorée au four dans une sauce Nantua	
<b>SAUCISSON BRIOCHÉ INDIVIDUEL DU DOMAINE DE LIMAGNE</b>	<b>13€</b>
<b>ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE X7</b>	<b>8€</b>
<b>GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINE</b>	<b>12€</b>
<b>GRATIN DE RAVIOLES DU DAUPHINE AU SAINT MARCELLIN</b>	<b>14€</b>
<b>ANDOUILLETTE FRAISE DE VEAU TIRÉE À LA FICELLE, SAUCE MOUTARDE ET VIN BLANC</b>	<b>17€</b>
ANDOUILLETTE DU DOMAINE DE LIMAGNE	
<b>PATE CROUTE DE DAVID, CHEF DU RESTAURANT "LES CULOTTES LONGUES"</b>	<b>15€</b>
<b><u>NOS SHOW BUN'S</u></b>	
<b>BURRATA BUN</b>	<b>17€</b>
Bun croissant, tomate coeur de boeuf, burratina 50g et Pesto Ail des Ours	
<b>BUN MARE</b>	<b>13€</b>
Bun Croissant, saumon fumé, Cream Cheese, Citron et aneth	
<b>CROISSANT MONSIEUR</b>	<b>11€</b>
Bun Croissant, Jambon Blanc de la Maison BELLO et Comté	
<b>CROISSANT MONSIEUR TRUFFÉ</b>	<b>13€</b>
Bun Croissant, Jambon Blanc de la Maison BELLO, crème de truffes et Comté	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON BELLO</b>	<b>17€</b>
Rosette, Jesus de Lyon et Jambon Blanc	
<b>PLANCHE DE FROMAGES</b>	<b>17€</b>
Cervelle de Canut Maison, Saint Marcellin IGP Mère Richard, Tomme de savoie et Bûche de Chèvre cendrée	
<b>PLANCHE MIXTE</b>	<b>24€</b>
<b>ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ</b>	<b>€</b>
<b>TRIO DE TARTINADE DU "TEMPS DES OLIVIERS"</b>	<b>12€</b>
Fabrication locale et artisanale - Tapenade Olive noire (50g), Houmous citron confit (50g) et Tapenade pimentée Tomates Séchées (50g)	