



CROISSANT SHOW



NOS SHOW SALÉS

LES RECETTES ARTISANALES DE LA FÉE MAISON

14€

Bocaux entre 300g et 350g

BOEUF AU PAPRIKA FUME

Mijoté de Boeuf à la tomate et au paprika avec des pommes de terres grenailles

TAGLIATELLES CARBONARA

Un grand classique à base de lardons, oignons et crème.

BOURGUIGNON DE CAROTTES

Recette végétarienne, des légumes juste cuits à point cuisinés façon bourguignon.

WELSH

Recette gourmande de cheddar fondu, jambon et pain

EN VERSION À EMPORTER

12€

LES QUENELLES DU SOLEIL - LA FAMILLE BONHOMME

QUENELLE DE BROCHET

Dorée au four, sauce Nantua maison

16€

QUENELLE DE BROCHET, ECREVISSES ET MORILLES

Dorée au four, sauce Nantua maison

20€

*** SAUCISSON BRIOCHÉ INDIVIDUEL DE LA BOUCHERIE "DOMAINE DE LIMAGNE"**

13€

ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE X7

8€

*** GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS**

12€

*** GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AU SAINT MARCELLIN**

14€

GRATIN D'ANDOUILLETTE À LA FRAISE DE VEAU TIRÉE À LA FICELLE, SAUCE MOUTARDE ET VIN BLANC

Andouillette de la Boucherie "Le domaine de Limagne"

19€

*** PATE CROUTE DE DAVID, CHEF DU RESTAURANT "LES CULOTTES LONGUES"**

15€

NOS CROISSANTS SALÉS

BURRATA CROISSANT

Croissant rond, belles tranches de tomates, burratina 50g et Pesto Ail des Ours

17€

*** CROISSANT MARE**

Croissant rond, saumon fumé, Cream Cheese, Citron et aneth

13€

*** CROISSANT MONSIEUR**

Croissant rond, Jambon Blanc de la Maison BELLO et Comté

11€

*** CROISSANT MONSIEUR TRUFFÉ**

Croissant rond, Jambon Blanc de la Maison BELLO, crème truffée et Comté

13€

ACCOMPAGNEMENT SALADE VERTE +3€

* Plat accompagné d'une salade verte



CROISSANT SHOW



NOS SHOW SALÉS

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON BELLO

Rosette, Jesus de Lyon et Jambon Blanc

17€

ASSIETTE DE FROMAGES DE REGION

Cervelle de Canut Maison, Saint Marcellin IGP Mère Richard, Tomme de savoie et Bûche de Chèvre cendrée

17€

ASSIETTE MIXTE

Sélection de fromages et charcuterie

24€

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ

Accompagnée d'une crème d'aneth et d'une huile d'olive supérieure

16€

TRIO DE TARTINADE DU "TEMPS DES OLIVIERS"

Fabrication locale et artisanale - Tapenade Olive noire (50g), Houmous citron confit (50g) et Tapenade pimentée Tomates Séchées (50g)

12€