



CROISSANT SHOW



NOS SHOW SALÉS

LES RECETTES ARTISANALES DE LA FÉE MAISON

14€

Bocaux entre 300g et 350g

POULET, PANAIS ET CHAMPIGNONS

Pommes de terre, poulet, champignons de Paris, panais et crème légère

RED MEAT CURRY

Riz Basmati, épinards, chair à saucisse de porc, épices et plantes aromatique (ail et pâte de curry rouge)

PARMENTIER BOEUF POTIRON

Pommes de terre, pulpe de tomates, viande hachée de boeuf, purée de potiron et grana padano.

LEGUMES FARCIS DÉSTRUCTURÉS

Tomates, courgettes, poivrons verts, chair à saucisse de porc

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€

* Plat accompagné d'une salade verte