



CROISSANT SHOW



NOS SHOW SALÉS

LES RECETTES ARTISANALES DE LA FÉE MAISON

Bocaux entre 300g et 350g

14€

GRATIN FRANC COMTOIS

Gratin de chou-fleur aux saucisses fumées et aux pommes de terre.

RISOTTO TRUFFE AUX PLEUROTES

Repas complet de risotto pleurotes, délicatement parfumé à la crème de truffe.

COQUILLETES CHORIZO POIREAUX

Pâtes de saison sauce crémeuse aux chorizo et poireaux.

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

LES QUENELLES DU SOLEIL - LA FAMILLE BONHOMME

- | | |
|---|-----|
| * QUENELLE DE BROCHET | 16€ |
| Dorée au four, sauce Nantua maison | |
| * QUENELLE DE BROCHET, ECREVISSES ET MORILLES | 20€ |
| Dorée au four, sauce Nantua maison | |
| * 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 | 19€ |
| Andouillette de la Boucherie "Le domaine de Limagne" | |
| * PATE CROUTE DE DAVID, CHEF DU RESTAURANT "LES CULOTTES LONGUES" | 15€ |

NOS CROISSANTS SALÉS

- | | |
|---|-----|
| * BURRATA CROISSANT | 17€ |
| Croissant rond, belles tranches de tomates, burratina 50g et Pesto Ail des Ours | |
| * CROISSANT MARE | 13€ |
| Croissant rond, saumon fumé, Cream Cheese, Citron et aneth | |
| * CROISSANT MONSIEUR | 11€ |
| Croissant rond, Jambon Blanc de la Maison BELLO et Comté | |
| * CROISSANT MONSIEUR TRUFFÉ | 13€ |
| Croissant rond, Jambon Blanc de la Maison BELLO, crème truffée et Comté | |

ACCOMPAGNEMENT SALADE VERTE +3€

* Plat accompagné d'une salade verte