

SHOW SALÉ

SERVICE CONTINU | 11h30 - 23h30

SALADE DE TOMATE ANCIENNE, STRACCIATELLA Tomates anciennes environ 500g, quartiers de pêches fraîches (selon arrivage), stracciatella crémeuse, tuile croustillante de croissant, assaisonnés d'un filet d'huile d'olive supérieur.	17€
CARPACCIO DE BETTERAVE Fine tranches de betterave fondantes, parsemées de fêta, crumble de croissant croustillant, relevés d'un filet d'huile d'olive supérieur.	12€
TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS, POMME DE TERRE GRENAILLES * Tartare de boeuf charolais coupé au couteau, assaisonné à la minute, accompagné de pomme de terre grenailles.	20€
ESCARGOT DE BOURGOGNE EN PERSILLADE X6	8€
GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS	12€
GRATIN DE RAVIOLES DE ROYANS AU SAINT MARCELIN	14€
PATE CROUTE DE DAVID, CHEF DU RESTAURANT "LES CULOTTES LONGUES"	15€
CROISSANT MARE* Croissant rond, saumon fumé, cream cheese, citron 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 truffé et Comté.	13€
SAUCISSON BRIOCHÉ INDIVIDUEL DE LA BOUCHERIE "DOMAINE DE LIMAGNE" *	13€

* Plat accompagné d'une salade verte

NOS BOISSONS



SHOW TAPAS

SERVICE CONTINU | 11h30 - 23h30

ASSIETTE DE CHARCUTERIE DE LA MAISON BELLO

17€

Rosette, Jesus de Lyon et Jambon blanc

ASSIETTE DE FROMAGE DE RÉGION

17€

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

ASSIETTES MIXTES

24€

Sélection de fromages et de charcuterie

ASSIETTES DE SAUMON FUMÉ

16€

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

TRIO DE TARTINADE "TEMPS DES OLIVIERS"

12€

Fabrication Local et artisanale

Tapenade Olive noire (50g)
Houmous citron confit (50g)
Tapenade pimentée Tomates Séchées (50g)

PATE CROUTE

15€

Pate croute de David, Chef du restaurant " Culotte Longues"

