


LE MENU DU GRILL

THE GRILL MENU -

Galette de Sarrasin à la Caprese (mozzarella et tomate)
Buckwheat pancake Caprese-style (mozzarella and tomato)

Terrine de foie de porc maison 
Home-made pork liver terrine

Sardines grillées au feu de bois (suivant arrivage)
Sardines grilled over a wood-fire (depending on arrival)

Potage de légumes maison *Home-made vegetable-soup*

La salade du potager
(salade, carotte râpée, radis, concombre, betterave, tomate)
The vegetable-garden salad
(salad, grated carrots, raddishes, cucumber, beetroot, tomato)

L'entrée du jour (voir ardoise)
The starter of the day (see board)

Duo de boudin noir et saucisse maison grillée
Duo of black pudding and home-grilled sausages

Steak grillé beurre maître d'hôtel
Grilled steak lemon, parsley butter

Brochette de gigot d'agneau grillé
Grilled leg of lamb skewer

Bœuf braisé au cidre et Pommeau 
Beef braised in cider and Pommeau

Jambon grillé sauce cidre
Grilled ham, cider sauce

Le plat du jour (voir ardoise)
The dish of the day (see board)

Fromage ou dessert :

Teurgoule
Teurgoule


Coupe Panna Cotta et fruits rouges
Panna Cotta cup with red fruit

Crème brûlée à la mandarine
Crème brûlée with flavour of mandarin orange

Compotée de pommes meringuée maison
Home-made stewed apples with Meringue

Nougat glacé, coulis de fruits rouges
Iced nougat and red fruit coulis

Glace ou sorbet 2 boules
Ice-cream or sorbet 2 scoops

Yaourt nature fermier *Plain farm-made yogurt* 

Le dessert du jour (voir ardoise)
The dessert of the day (see board)

menu enfant

CHILDREN MENU

(Jusqu'à 12 ans - until 12 years)

Steak haché, frites *Minced steak*

Jambon, frites *Ham and French fries*

Chipolatas grillées, légumes au choix
Grilled chipolata sausages and vegetables of your choice

Yaourt ou Glace «Surprise»
Yogurt or Surprise ice-cream

1 verre de Coca, Jus d'orange ou Grenadine à l'eau (20 cl)
1 glass of Coca, orange juice or grenadine syrup with water (20 cl)