

NOS ENTREES

Terrine de Pot-au-feu à l'ancienne		12 €
Nem de camembert au lait cru et sa petite salade *		13,50 €
Salade mêlée *	Petite: 6 €	Grande: 12 €
Salade de lentilles et Truite fumée du Jura	Petite: 7 €	Grande: 14 €
Tartine chaude de Bleu de Gex aux noix et lardons		10,50 €

NOS PLATS

Burger de la Taverne (pain au maïs de la Boulangerie Seignerande, steak hâché frais, oignons rouges sautés, lard, tomates, cornichons, salade verte, sauce du Chef), avec frites et salade verte Fromage au choix: Tomme du Jura ou chèvre et miel		15,90 €
Entrecôte de Boeuf 300 grs, beurre aux 10 herbes, frites maison et salade verte		22 €
Poêlée de sot-l'y-laisse de poulet en persillade, avec garniture du jour		19,50 €
Morbiflette (pommes de terre, lardons, oignons, morbier) , avec salade verte		15 €
Queues de crevettes à la Thaï (coco et coriandre), avec riz basmati et légumes du jour		17 €
Ravioles du Dauphiné à la crème de Saint-Marcellin *		16 €
Formule du Jour: Entrée - Plat - Dessert	18€	
Entrée - Plat ou Plat - Dessert	16€	
Plat unique	12€	



* Plats pouvant convenir à un régime végétarien

Nos aliments peuvent contenir des allergènes: fruits à coque, gluten, lactose, arachide, soja.

Provenance des viandes: France, UE

MENU ENFANT -12 ANS

9,90€

1 sirop, steak haché de boeuf frais ou nuggets de dinde maison avec frites ou tagliatelles fraîches, une glace au choix

NOS DESSERTS

Cheese cake spéculoos et fruits de la passion	☰	6 €
Riz au lait de coco et bananes caramélisées	☰	6 €
Tarte du jour	☰	5 €
Coeur coulant au chocolat, chantilly et crème Anglaise		6 €
Glace avec chantilly, 1 boule (chocolat, vanille, café, rhum-raisin, framboise, citron)		2 €
Assiette de Fromages		6 €

Chers Clients, sachez que nous travaillons uniquement avec des produits frais , tout est cuisiné sur place et nous choisissons au maximum des producteurs locaux.

