



PLATS

SALADE D'AUTOMNE

11 €

Lentilles, betteraves, courges rôties, pommes, raisins, champignons, noix, toasts au chèvre fermier et miel (ou tofu)

TARTINE CHAUDE FORESTIÈRE

11 €

Pesto, champignons, courges rôties, oeuf, tomme fermière (ou tofu) + salade verte

TARTINE CHAUDE GÂTINAISE

11 €

Crème, pommes, pommes de terre, oignons, tréfler fermier* (ou tofu) + salade verte

ASSIETTE CAMPAGNARDE

11 €

Galettes de pommes de terre, œufs cocottes aux champignons et tomme fermière (ou tofu et champignons poêlés) + salade verte

TRÉFLIER RÔTI

13 €

Tréfler fermier* rôti au thym et miel, pommes de terre vapeur + salade verte

*Le Tréfler est un fromage affiné Bio, type "camembert", fabriqué par la fromagerie "Le Petit Trèfle" à Breuil-Chaussée

RESTAURATION

Service toute la journée

La majorité de nos ingrédients sont bios et/ou locaux



SOUPE MAISON

SOUPE BUTTERNUT, CURRY (30 CL)

4 €

PLATEAU DE FROMAGES (pour 1 à 2 personnes)

FROMAGES FERMIERS, PAIN, NOIX, RAISINS

8 €

DESSERTS

VOIR NOTRE ARDOISE DES DESSERTS (JUSQUE 5,5€)

FORMULES

DÉJEUNER : PLAT * + SOUPE

14 €

GOURMANDE : PLAT * + DESSERT

15 €

COMPLÈTE : PLAT * + SOUPE + DESSERT

18 €

*** Supplément Tréfler rôti +2€**

LISTE DES ALLERGÈNES SUR DEMANDE