

## Entrées

Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort	9€	
Burratina, salade roquette & tomates confites	11€	
Harengs à la Crème et aux épices	12€	
Salade Caesar	16€	
Terrine des amis & pickels de légumes	11€	
Poireaux vinaigrette & oeuf parfait	9€	
Huîtres Marenne N°2 du producteur M. Seguin 6 Pièces	12€	
	9 Pièces	22€
	12 Pièces	28€

## Plats

Tartiflette Folie Douce	15€
Saucisse au couteau sur lit de lentilles	17€
Ribs de porc & pommes frites bio	16€
Blanquette de veau à l'ancienne	21€
Pot-au-feu au paleron de bœuf & légumes de saisons	22€
Suprême de volaille aux champignons, gratin dauphinois	22€
Cabillaud & écrasé de pomme de terre, sauce vierge	24€
Burger Folie Douce	23€
Rigatoni au gorgonzola	15€
Linguine bolognaise	13€

## Desserts

Buffet de Desserts	12€
--------------------	-----

# La Petite Cuisine

## Carte des Boissons

### Apéritifs

Coupe de Champagne, Kir Royal G.H MUMM Grand Cordon	15 cl	15 €
Aperol Spritz	12 cl	12 €
Pastis 51, Ricard	3 cl	6 €
Kir	12 cl	7 €
Americano	4 cl	12 €
Martini Gin Beefeater, Finley Gin Beefeater	4 cl	12 €
Porto Quinta Da Corte Tawny 10 ans	7 cl	8 €
Porto Quinta Da Corte Ruby LBV Late Bottled Vintage	7 cl	8 €

### Bières

Pression Kronenbourg	25 cl	5 €
Pression Kronenbourg	50 cl	7 €
Bouteille Carlsberg	33 cl	8 €
Bouteille San Miguel Fresca	33 cl	8 €
Bouteille Skoll	33 cl	10 €

### Cidres

Finnbarra Cider	33 cl	8 €
Appie Cidre	33 cl	8 €

### Alcools

Gin Beefeater	4 cl	9 €
Jagermeister	4 cl	6 €
Rhum Havana Club 3 ans / Especial	4 cl	9 €
Vodka Absolut Blue	4 cl	9 €
Whisky Ballantine's Finest	4 cl	9 €

Limoncello	4 cl	6 €
Génépi	4 cl	6 €
Chartreuse Verte	4 cl	15 €
Get 27	4 cl	10 €

### Sodas, Jus et Eaux

Coca Cola Classic, Zéro, Light	33 cl	6,50 €
Coca Cola Classic, Zéro, Light	50 cl	8,00 €
Fanta, Sprite, Minute Maid, Fuze Tea, Finley	33 cl	6,50 €
Powerade Icestorm, Cerise, Citron, Orange	50 cl	8,00 €
Monster Energy Drink	35,5 cl	8,00 €
Jus de Fruits	25 cl	7,00 €
Jus de Fruits Pressés (Orange, Citron)	50 cl	8,50 €
Evian, Badoit	75 cl	8,00 €

### Boissons Chaudes

Café espresso, Décaféiné		3,20 €
Double Espresso, Double Décaféiné		5,90 €
Capuccino, Grand café, Café au Lait, Chocolat		5,90 €
Irish Coffee	2 cl	12,00 €
Vin Chaud	15 cl	5,00 €

### Thés et Infusions

Thés : Earl Grey Breakfast, Darjeeling, Vert à la Menthe		4,80 €
Infusions : Tilleul Verveine, Camomille		4,80 €

### Vins au Verre

ROSÉ	IGP Pays d'Oc Folie Douce	12 cl	5 €
BLANC	IGP Pays d'Oc Folie Douce	12 cl	5 €
BLANC	Apremont Cep Noir Vieilles Vignes Jean Cavallé	12 cl	6 €
BLANC	IGP Côtes de Gascogne « Le Petit Gascoun » Vin doux	12 cl	6 €
ROUGE	IGP Pays d'Oc Folie Douce	12 cl	5 €
ROUGE	Mouton Cadet Réserve AOC Médoc	12 cl	7 €
ROUGE	Côtes du Rhône Domaine Ventajol	12 cl	6 €

Tous nos plats sont faits maison.  
Prix nets en euros, hors boisson, service compris.  
La liste des allergènes est disponible sur demande.

# Menu de la semaine ( Demi-Pension)

## Lundi

Entrées

Gravlax de lieu jaune,  
salade d'endives & pousses de betterave

Entrées VG

Velouté de carottes gingembre  
& lait de coco

Plats

Parmentier de joue de bœuf  
au jus de cèpes

Plats VG

Légumes de saison grillés

Plats Enfants

Spaghetti bolognaise

## Mardi

Planche de jambon serran & pain grillé

Betterave crue et cuite  
aux graines de lin, vinaigrette wasabi

Poitrine de porc farcie pormonier  
de Savoie, polenta crémeuse

Gratin de crozets

Suprême de poulet, jus de cuisson  
pommes frites

## Mercredi

Moules gratinées en persillade

Stracciatella, concassée de pistache  
noix, salade de pousse et foccacia

Paleron de veau cuit basse température  
purée de panais/noisettes, jus réduit

Panais et céleri rave rôtis,  
huile de persil, condiment amande capre

Croziflet Folie Douce

## Jeudi

Salade d'endives aux noix,  
croûtons morbier

Velouté de céleri et marrons,  
crème chicorée

Poulet sauté chasseur,  
pommes rissolées

Tortellini farci aux champignons,  
bouillon végétal

Gratin de coquillettes à la parisienne

+  
Buffet de Desserts

## Vendredi

Entrées

Lamelle de seiche à l'antillaise,  
patate douce et cébette.

Entrées VG

Minestrone de légumes et fregola sarde

Plats

Brandade de morue gratinée,  
beurre citronné à l'aneth.

Plats VG

Courge spaghetti aux bucatini gratinés  
graine de courge torrifiés

Plats Enfants

Pavé de cabillaud grillé purée  
de pommes de terre à l'huile d'olive

## Samedi

Saumon fumé par nos soins

Bowl de légumes d'hiver et tofu  
vinaigrette sésame-gingembre

Cuisse de canard confit, pommes de  
terre rissolées à la graisse d'oie

Penne & rigate aux légumes grillés  
pistou génois.

Lasagnes au four

## Dimanche

Avocat crevette sauce cocktail

Quiche épinard ricotta pignon de pin

Tranche de gigot rôti, jus court  
haricots verts en persillade

Bagel veggi betterave tofu  
pousses germées

Hachis parmentier

+  
Buffet de Desserts

## Menu du Jour

Menu 3 plats 32€  
(Entrée, Plat, Buffet de Desserts)

Menu 2 Plats 27€  
(Entrée, Plat, ou Plat et Buffet de Desserts)

## Menu enfant

Plat du Chef + Buffet de Desserts 15€  
(Uniquement pour les Enfants de moins de 12 ans)

Tous nos plats sont faits maison.  
Prix nets en euros, hors boisson, service compris.  
La liste des allergènes est disponible sur demande.