

Restauration 12h -14h & 19h - 22h30

RESTAURATION

ENTRÉES

- ♣ **Œuf mollet** 5,0€
terreau comestible, jeunes pousses & condiment estragon
- ♣ **Caprice d'Automne,** 5,0€
betteraves chiogga, pommes, céleri & endives
— *mayonnaise citronnée* —
- ♣ **Suggestion** de 5,0€ à 6,90€
Entrée de la semaine

PLATS

- ♣ **Thaïe veggie** 10,50€
choux chinois, céleri, carottes, pousses de soja & sauce thaïe
+2,50€ avec son Tataki de bœuf
- ♣ **Le Rustique** notre croc' 10,50€
au bon pain de campagne
- ♣ **Tartare de bœuf chimichurri** 12,90€
Accompagnement du jour
- ♣ **Filet de merlan croustillant** 14,90€
Crèmeux de panais & infusion de cochon fumé
- ♣ **100% Veggie,** 13,90€
façon gnocchis, pois gourmands & champignons poêlés
- ♣ **Suggestion(s) du chef** de 14,90 à 17,90€

DESSERTS

- ♣ **Crèmeux chocolat** 6,0€
Biscuit streusel & glace noisette
- ♣ **Sablé aux fruits d'automne** 5,0€
Façon tatin & mousse vanille
- ♣ **Suggestion** de 5,0€ à 6,90€
Dessert de la semaine

FORMULES

ho 36
HOSTEL

MIDI

- Plat du jour seul** 10,50€
- Entrée + Plat du jour**
ou
Plat du jour + dessert 12,90€
- Entrée + Plat du jour + dessert** 15,0€

SUGGESTIONS

26,90€

LAISSEZ-VOUS GUIDER !

Entrée + Plat + Dessert
— *Avec les suggestions du chef* —
(hors suppléments)

Buffet à volonté

Boissons chaudes et fraîches
Buffet salé 100% maison: oeuf-bacon, mini-clubs sandwiches, cakes, plats végétariens, focaccia...

Buffet sucré maison + pâtisseries
«Piece of Cake» salade de fruits, fondants chocolats...

Et Surtout les propositions du moment selon les envies de nos cuisiniers!

BRUNCH

22€

PLANCHES

19H - 21H30

Planches mixtes
Assortiments de produits frais et de qualité, susceptibles de varier selon les saisons et l'approvisionnement

Petite 8,50€
Grande 15€

— *Végétariens ? N'hésitez pas à le signaler au serveur!* —

6H30 - 10H30

PETIT-DÉJEUNER

- ♣ **Café ou thé**
- ♣ **+ jus de fruit**
- ♣ **+ buffet sucré**
(pain, viennoiseries, yaourts, céréales...)

7€

Taxes, service et sourire des serveurs inclus !