



Menu du Lachens

Terrine Maison

Agneau et Porc

Ou

La Verrine Végétarienne

Melon et Pastèque sur Fromage frais et Herbes du jardin

L'Incontournable Civet de Joue de Porc

Accompagné de Gnocchis Maison

Ou

Assiette Niçoise

Varie en fonction des arrivages

Ou

Tagliatelles Végétariennes

Pesto et Sauce tomate Maison, Copeaux de Parmesan

Plateau de Fromages

Dessert Maison au choix

Menu à 19.50 €

Hors Boissons





Menu Plaisir

Mise en bouche

Tarte Provençale

Poivrons, Jambon cru, pesto et copeaux de parmesan

Ou

Raviolis Daube

Sauce civet

Ou

Cassolette d'Escargots

Beurre persillade

Pièce de Cochon braisée

Garniture du moment

Ou

Entrecôte Sauce Fourme d'Ambert

Frites Maison et Salade

Ou


Dorade Entière Miel et Amandes

Garniture du moment

Plateau de fromages

Dessert maison au choix

Menu à 28 €
Hors Boissons





Menu Gourmet

Mise en bouche

Ravioles d'Agneau

Jus au Romarin du Jardin

Ou

Croustillant au fromage du Pays

Trou provençal

Filet de Bœuf

Sauce Morille

Ou


Gigot d'Agneau

Rôti aux Herbes de Provence

Plateau de fromages

Dessert Maison au choix

Menu à 42 €
Hors Boissons





Nos entrées

Salade Verte	4€
La Verrine Végétarienne	12€
Terrine Maison - <i>Agneau et Porc</i>	12€
Tarte Provençale	14€
Cassolette d'Escargots - <i>Beurre Persillade</i>	14€
Croustillant au fromage du pays	14€

Nos plats

Civet de Joue de Porc - <i>Gnocchis Maison</i>	14€
Assiette Niçoise - <i>Varie selon arrivages</i>	14€
Pièce de Cochon Braisée - <i>Garnitures du Moment</i>	15€
Entrecôte - <i>Sauce fourme d'Ambert</i>	17€
Dorade Entière - <i>Miel et Amandes</i>	17€
Gigot d'Agneau - <i>Rôti aux herbes</i>	22€
Filet de Bœuf - <i>Sauce Morilles</i>	23€



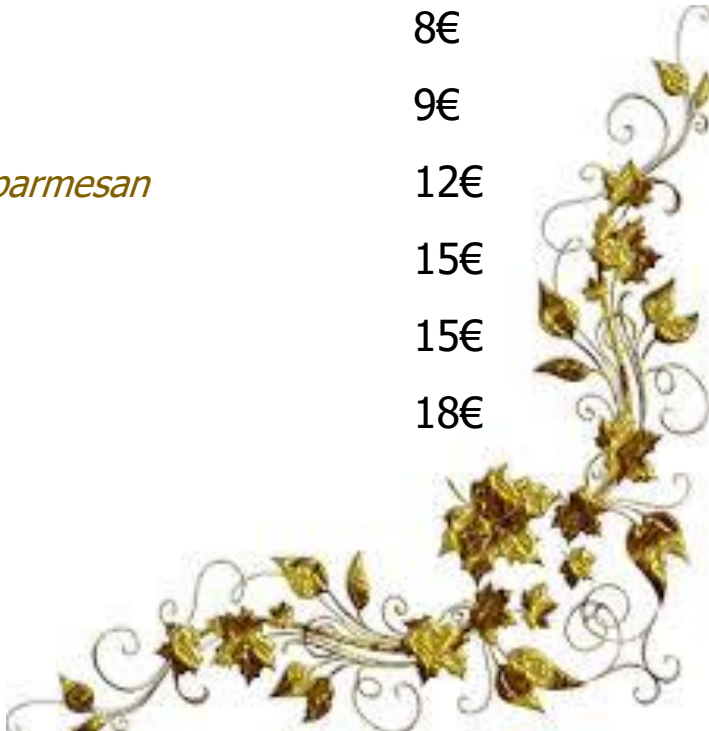


Nos Gnocchis Maison

Gnocchis - <i>Au beurre</i>	7€
Gnocchis - <i>Sauce tomate maison</i>	8€
Gnocchis - <i>Sauce civet</i>	9€
Gnocchis - <i>Au pesto et copeaux de parmesan</i>	11€
Gnocchis - <i>Sauce forestière</i>	14€
Gnocchis - <i>Sauce fourme d'Ambert</i>	14€
Gnocchis - <i>Sauce foie gras</i>	17€

Nos Pâtes Maison

Tagliatelles - <i>Au beurre</i>	7€
Tagliatelles - <i>Sauce tomate maison</i>	8€
Tagliatelles - <i>Sauce civet</i>	9€
Tagliatelles - <i>Au pesto et copeaux de parmesan</i>	12€
Tagliatelles - <i>Sauce forestière</i>	15€
Tagliatelles - <i>Sauce fourme d'Ambert</i>	15€
Tagliatelles - <i>Sauce foie gras</i>	18€





Nos Raviolis Daube Maison


Raviolis à la daube - <i>Au beurre</i>	12€
Raviolis à la daube - <i>Sauce civet</i>	14€
Raviolis à la daube - <i>Sauce forestière</i>	16€

Nos Ravioles de Chèvre Maison

Ravioles de chèvre - <i>Au beurre</i>	14€
Ravioles de chèvre - <i>Au pesto et copeaux de parmesan</i>	16€
Ravioles de chèvre - <i>Au miel de Brenon et amandes grillés</i>	16€
Ravioles de chèvre - <i>Sauce forestière</i>	18€
Ravioles de chèvre - <i>Sauce fourme d'Ambert</i>	19€
Ravioles de chèvre - <i>Sauce foie gras</i>	22€

Nos Ravioles d'Agneau du Pays

Ravioles d'Agneau – <i>Au beurre</i>	15€
Ravioles d'Agneau – <i>Sauce tomate maison</i>	16€
Ravioles d'Agneau – <i>Sauce forestière</i>	19€
Ravioles d'Agneau – <i>Au Jus de Romarin</i>	19€





Carte des Desserts

Nos Desserts Maison :

Nougat Glacé	6€
Mousse au Chocolat – <i>cookies maison</i>	6€
Salade de fruits – <i>Au sirop et aromates du jardin</i>	6€
Tartelette à l'abricot – <i>Crème frangipane sur sablé breton</i>	6€
Tiramisu – <i>A la framboise et crumble noisette</i>	6€
Café Gourmand - 2€ en supplément dans les menus	8€

Nos Coupes Glacées :

Coupe 2 Boules <i>(Chocolat, vanille, café, noisette, rhum-raisin, menthe, cassis, citron vert, mandarine, poire, pomme, framboise)</i>	3€00
Café ou chocolat Liégeois	7€80
Dame Blanche	7€80
Coupe Provençale – Mandarine, citron, framboise, coulis, chantilly	7€80
La Spéciale Chef - Nutella, 3 Boules Vanille, Chantilly	7€80
Colonel - 3 boules citron vert, vodka	9€80
Iceberg - 3 boules menthe, Get 27	9€80
Normande - 3 boules pomme, Calvados	9€80
Williamine - 3 boules poire, alcool de Poire	9€80

Coupes sans alcool 1€80 en supplément dans les menus

Coupes avec alcool 3€80 en supplément dans les menus

