

# Carte



Entrées	10,30€	- Poisson de la criée 🐟🍷🍷🍷
	10,00€	- Végétarien 🌱
	10,30€	- Proposition du marché 🍷🍷🍷
Plats	21.20€	- Pavé de porc dans le carré « Saveurs en Or » Label Haut de France 🍷🌱🍷 Sauce charcutière au pain d'épices maison / Houmous pistache curry
	18,80€	- Poisson de la criée 🐟🍷🍷
	17,00€	- Proposition du Marché 🍷🍷🍷🍷
	22€	- La Matouille savoyarde IGP 🌱🍷🍷🍷 Tome de Savoie IGP rôtie au four avec de la pancetta Miel ail vin blanc moutarde de Meaux & salade
	18€	- Gratinée de crozets au reblochon 🌱🍷🍷🍷 Comme une tartiflette oignons confits / lard parfumé & salade
	16€	- Croute Savoyarde 🍷🍷🍷 Fondue savoyarde sur une tartine de pain artisanal & salade
	16€	- Omelette garnie & salade 🍷🍷🍷 Au choix pomme de terre / légumes / fromage / charcuterie
10€	- Omelette nature & salade 🍷🍷🍷	
Plateau	12€	- Fromages des fermes du bassin Amiénois 🍷 - Charcuteries Les Roches Blanches (Normandie) et Jambon Serrano - Plateau mixte Fromage Charcuteries



## Formules

### Midi & soir :

- 34€ - Entrée / plats / dessert (sauf porc HDF et Matouille)

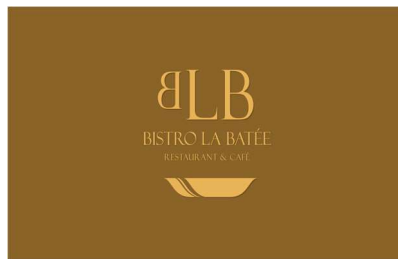
### Enfant :

- 12€ (Jusqu'à 11 ans / sauf porc HDF / Matouille & Crozets)

Plat à composer avec les choix de la carte

Les Desserts en taille classique

Carte



## Desserts

*Inspiration Chocolat* 🌾 🥚 🐟 🍷 🥜

10,70€

*Inspiration Fruit* 🌾 🥚 🐟 🍷 🥜

10,30€

*Tarte myrtille amande* 🌾 🥚 🐟 🍷 🥜

7€

*Biscuit de Savoie* 🌾 🥚 🐟 🍷 🥜

*Sirop génépi des Pères Chartreux*

7€

