NOS DESSERTS MAISON 5.50 Assiette de fromages Les véritables amateurs apprécieront. Comté et Morbier, les classiques incontournables. Fondant au chocolat 7.00 Servi avec crème anglaise. Tarte Tatin 8.00 Le coup de coeur, servie avec une boule de glace vanille et chantilly. Panna Cotta 7.00 Coulis de fruits rouges ou fruits exotiques. Crème brulée à la myrtille 8.00 NOTRE MENU ENFANT 11.00 Sirop au choix : grenadine, pêche ou menthe. Steak haché de boucher (120g) accompagné de frites. Une boule de glace au choix : vanille, chocolat, fraise ou Smarties. SOIRÉES À THÈMES 16.00 Moules frites (tous les jeudis soirs) Sauce curry (+1.50) ou sauce Bleu (+1.50).

Formule avec une pression Blonde Rouget de Lisle (25cl)

