






POUR COMMENCER

La Terrine Maison à discrétion, <i>Pickles et salade de saison</i>		9.90 €
Le Risotto de crozets, Châtaignes et pleurotes		10.90 €
La Soupe de potiron, Pain d'épices et reblochon		11.90 €
Le Saumon mariné, Sésame et jeunes pousses		13.90 €
L'Ardoise de cochonnailles, Beurre et pickles		18.90 €
Les « Cuidités » en salade, Noisettes et jus de pomme		6.90 €

NOS PLATS ET COCOTTES

La Blanquette de veau, <i>Riz vénéré façon pilaf</i>		19.90 €
Le Pormonier rôti, Chou braisé, confit au genévrier		21.90 €
La Souris d'agneau confite, Gingembre et polenta		23.90 €
La Bavette, Echalote crue, pommes de terre sautées, persillade		24.90 €
Le Saumon cuit en panier vapeur, Nori, copeaux de légumes		21.90 €
Les Encornets sautés, En persillade, pommes de terre écrasées et noisettes grillées		23.90 €
Les Légumes de Mr Martel, Braisés à la coriandre		14.90 €

NOS GOURMANDISES

La Mousse au chocolat maison, <i>Et ses meringues</i>		7.90 €
L'Assiette de Glaces et Sorbets de Saison		7.90 €
Le Fromage à la coupe		9.90 €
La Tarte aux fruits de saison		9.90 €
Le Crumble Pomme caramel, De chez Mr Bunaz		9.90 €
Le Moelleux au chocolat, (préparation 10') Glace vanille		11.90 €
La Corbeille de fruits		4.90 €



Plat végétarien



Plat servi à discrétion

NOS MENUS

NOTRE MENU – CARTE

3 Plats (Entrée + Plat + Dessert) à 35.00 €

La Soupe de Potiron,

Ou

Le Risotto de Crozets

• • • •

Le Saumon cuit en panier vapeur

Ou

Le Pormonier

• • • •

Le Crumble Pomme Caramel

Ou

La Tarte aux fruits de saison

LE MENU P'TI LOUP. 14.00 €

(Jusqu'à 6 ans)

Suprême de Volaille

Ou

Jambon blanc

Ou

Poisson du Moment

et sa Garniture

(Purée, Poêlée de légumes ou Pâtes)

• • • • •

Coupe de Glaces et Sorbets

Ou

Moelleux au chocolat

Un tableau des allergènes est disponible sur demande.
N'hésitez pas à nous faire part de vos particularités alimentaires,
notre chef se fera un plaisir d'adapter votre menu.

« Tous les plats de nos menus et de notre carte sont élaborés sur place, dans nos cuisines, selon nos recettes, à partir de produits de qualité. »

Prix Nets – Taxes et Services compris
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



LES BIÈRES

Mont Blanc Blonde	33 cl	9.00
Mont Blanc Blanche	33 cl	9.00
Pression (Affligem ou Heineken)	33 cl	7.00
Pelforth	33 cl	7.00
Corona	35 cl	9.00

LES EAUX ET SODAS

Evian	100 cl	6.50	Evian	50 cl	5.00
Badoit Rouge	100 cl	6.50	Badoit Rouge	50 cl	5.00
Badoit Verte	100 cl	6.50	Badoit Verte	50 cl	5.00
Coca Cola	33 cl	6.00	Coca Zéro	33 cl	6.00
Orangina	25 cl	6.00	Limonade	25 cl	6.00
San Bitter	10 cl	4.00			

LES VINS BLANCS

	75 cl	½ Bt	10cl
Chignin Bergeron André & Michel Quénard	45.00	29.00	8.00
Crépy Nature de Chasselas	41.00	25.00	8.00
Sancerre Terroir	48.00	28.00	10.00
Côtes de Provence « Blanc de Léoube » Château Léoube	67.00	39.00	10.00

LES VINS ROUGES

	75 cl	½ Bt	10cl
Chignin-Mondeuse Vieilles Vignes André & Michel Quénard	39.00	24.00	8.00
Jongieux Pinot Noir - Domaine St Romain	38.00		8.00
Corbières Boutenac Domaine Belle	51.00		10.00
Madiran « Argile Rouge » Château Bouscassé	67.00	39.00	10.00

LES VINS ROSÉS

	75 cl	50 cl	10cl
Gamay Rosé « Terre Natale » Domaine Saint Romain	37.00		
Côtes de Provence « Rosé de Léoube » Château Léoube	58.00		

LES PÉTILLANTS

	10cl
Veuve Clicquot Ponsardin Brut	19.00
Veuve Clicquot Ponsardin rosé	23.00
Ayze de Béluard	10.00

LES BOISSONS CHAUDES

Café	4.00
Thé et Infusion	4.00
Chocolat	6.00
Cappuccino	7.00



Café LA COUPOLE

Toute l'équipe des TRÉSOMS est heureuse

De vous recevoir pour un moment

De détente et de convivialité

Dans sa brasserie LA COUPOLE.

Notre restaurant gastronomique LA ROTONDE

Est ouvert tous les jours en été

De 19h00 à 22h00

N'hésitez pas à demander des informations à la réception.

Ouverture
Au dîner de 19h00 à 22h00