

Carte Le Bois été 2021 suggestion de plats

Les entrées :

- Foie gras de canard mi cuit maison et son chutney de cerise. 18,90€
- L'assiette de charcuteries italienne. 17,50€
- L'oeuf doré et sa poêlée de champignons à la crème de truffe d'été. 15,90€
- La salade César du bois aux gambas panko ou filet de poulet rôti. 17,50€/16,90€
- Le tartare de saumon, crémeux de petits pois à la menthe. 16,50€
- La salade de poulpe en persillade et citron. 17€
- Les oeufs au plat, asperges, copeaux de bresaola et parmesan. 14,50€
- La salade Méchouia au rouget et œuf parfait. 14,50€
- Le ceviche de dorade façon thai et petits légumes croquants. 16,90€

Les plats :

- Le trio de côtes d'agneau ,rigatoni, caviar d'aubergines aux péquillos, tapenade et sauce au yaourt. 23,90€
- La côte de veau grillée au jus, parmigiana à la burrata. 24,90€
- La belle entrecôte, pommes grenailles mitraillées en persillade et sauce secrète. 26,90€
- L'onglet de bœuf sauce bordelaise, échalotes frites et sa purée maison. 16,90€
- Le pavé de filet de boeuf, sauce aux 3 poivres et ses frites maison. 19,90€
- Le burger de bœuf charolais, tomate, oignon pickels, sauce cheedar, romaine, bœuf séché au sirop d'érable et ses frites maison. 16,90€
- Le fish burger , tomate, oignon frits, sauce cheedar,romaine, sauce tartare et ses frites maison. 16,90€
- Le tartare de boeuf du chef, roquette, copeaux de parmesan, capres à queues et ses frites maison. 16,90€
- Le carpaccio de bœuf, citron, tomates confites, tapenade, roquette,ricotta, parmesan et ses frites maison. 16,90€
- L'assiette de pâtes du jour. 14,90€
- Le suprême de volaille, perle de blé, asperges, girolles et vieille mimolette. 16,50€
- Le pavé de saumon label rouge grillé, riz basmati, fèves, petits pois, tomates confites et sauce vierge aux herbes 24,90€
- Le pavé de lieu jaune rôti, crumble olives et parmesan et légumes au four. 22,90€

Les plats végétariens :

- *L'assiette de choux fleur et patate douce rotis, houmous maison et fromage blanc aux herbes* 15,90€
- *Le power bowl du bois nature ou saumon gravelax ou poulet, avocat, concombre, carottes, quinoa, fèves, tomates cerises, radis et grenade.* 14,90€/ 16,90€
- *L'assiette de légumes rôti, quinoa et houmous de betterave.* 15,90€

La rotissoir : (voir ardoise du jour)

Les desserts :

- *Le café gourmand.* 9,50€
- *L'assiette de fromage de « Joel le Hir ».* 14,90€
- *La fameuse crème caramel du bois.* 8,50€
- *L'Equador chocolat feuilletine, glace vanille et toblerone maison.* 8,90€
- *Le tiramisu vanille ,café et amaretto.* 8,50€
- *Le fraisier pistache.* 9,00€
- *La tartelette fraise/rhubarbe et crème mascarpone.* 8,00€
- *La soupe de fruits rouge, glace pistache et chantilly vanille.* 8,50€
- *L'assiette de fruits frais et sorbet citron.* 8,50€

Les petits dej :` 8h/11h30

- *L'avocado toast.* 5,90€
- *Pain au chocolat, croissant nature et suisse.* 2,90€/2,50€/3€
- *La salade de fruits frais.* 8,00€
- *L'oeuf brouillé nature ou bacon.* 5,90€
- *L'oeuf coque et ses mouillettes.* 3,90€
- *L'oeuf Benedictine.* 6,50€
- *Le fromage blanc aux fruits rouges.* 5,00€
- *L'assiette de pancake au sirop d'érable ou fruits rouge.* 5,50€