

Carte

Entrées

Planche de charcuterie	10.00€
Croque-monsieur au pistou d'épinard et chèvre frais, salade verte.....	9.50€
Burrata (120g) tomate d'antan	10.00€
Carpaccio de bœuf aux copeaux de Parmesan	11.50€
Tataki de thon rouge aux légumes croquants	10.50€

Salades

	Petite / Grande
Salade croustillante au chèvre, tomates et noix.....	9.50€/14.50€
Salade de légumes croquants, pamplemousse et amandes.....	9.50€/14.50€
Salade du neuf : jambon cru, cerneaux de noix, tomme de vache.....	9.50€/14.50€
Salade César : parmesan, poulet* ou steak végétal , croutons, tomates	9.50€/14.50€
<small>(Nous réalisons la véritable sauce César à base d'anchois, si vous préférez une vinaigrette classique il suffit de nous le signaler)</small>	
Salade verte	5.00€

Plats

Assiette de frites.....	5.50€
Gnocchis sauce gorgonzola, salade verte (15 minutes d'attente).....	13.50€

Viandes

Steak haché* ou steak végétal frites, salade	13.50€
Burger du Neuf : reblochon, tomates, salade, oignon, sauce tartare.....	16.00€
<small>(Au choix steak de bœuf ou steak végétal*)</small>	
Filet mignon de porc, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive.....	16.50€
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, frites.....	16.50€
Brochette de poulet mariné moutarde, miel et citron, pomme de terre en robe des champs	16.50€
Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites et salade.....	18.50€
Pièce du boucher, frites ou pommes de terre grenaille et salade.....	19.50€
Côte de bœuf pour 2 personnes (environ 1.3kg) , frites et salade	54.00€/la pièce

Viande bœuf provenance France, autre viande
provenance U.E

Poissons

Steak de thon mi-cuit pané aux graines de sésame et pavot, poêlée de légumes.	21.50€
Filet de Bar, beurre blanc et poêlée de légumes et chorizo.....	19.50€

Desserts

Pain perdu brioché, Caramel beurre salé, fruits frais	7.00€
Salade de fruits frais.....	7.00€
Tiramisu spéculos.....	7.00€
Coulant au chocolat	7.00€
Pavlova , fruits et chantilly et coulis passion	7.00€
Café gourmand	9.00€
Thé gourmand	10.00€
2 boules de glace	4.50€
Coupe glacée (consulter la carte)	

Fromages

Fromage blanc	4.50€
Fromage sec	7.00€

Crêpes

Sucre	3.00€
Crème de marron	3.50€
Caramel beurre salé	3.50€
Noisettella choco-noisette (fabriqué dans l'Ain à Collonges)	3.50€
Sirop d'érable	3.50€

Gaufres

Sucre	3.00€
Crème de marron	3.50€
Caramel beurre salé	3.50€
Noisettella choco-noisette (fabriqué dans l'Ain à Collonges)	3.50€
Sirop d'érable	3.50€

Notre pâte à gaufre est réalisée maison et cuite minute (7à8 minutes d'attente)

Prix T.T.C. et service compris

Menu enfant 10€ (jusqu'à 12 ans)

1 sirop

—
Steak haché

ou

Filet de poulet pané, frites

—
1 boule de glace

Ou

Fromage blanc

Ou

Crêpe

Menu du jour

Servi uniquement à midi hors samedi, dimanche et jours fériés

- Formule entrée/plat.....15.00€
- Formule plat/dessert15.00€
- Formule entrée/plat/dessert.....18.00€
- Entrée du jour8.50€
- Plat du jour.....11.00€
- Dessert du jour5.50€

Prix T.T.C. et service compris

N'oubliez pas de regarder nos suggestions du jour. Elles sont notées sur nos ardoises ou demandez les à vos serveurs.

Pour les risques allergènes demandez nous la liste

Prix T.T.C. et service compris

Formule à 29€

Salade au choix dans la carte

Gnocchis sauce gorgonzola

Ou

Filet mignon de porc, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive

Ou

Burger du neuf, steak de bœuf, reblochon, tomates, salade, oignon, sauce tartare

Dessert au choix à la carte

(café/thé gourmand avec supplément de 2euros)

Formule à 32€

Entrée au choix dans la carte

(Salade comprise)

Brochette de poulet et pommes de terre grenaille

Ou

Tartare de bœuf

Dessert au choix à la carte

(Café ou thé gourmand avec supplément de 2 euros)