



Le BRUNCH composé :

Dimanche de 11h30 à 16h00

**Buns œufs & bacon
Buns tzatziki crevettes
Tenders de poulet, salade
Poêlée de champignons de Paris
Œuf poché
Gaufre Nutella
Gaufre & fruits frais
Fromage blanc & fruits frais**

1 croissant

**1 Boisson chaude
1 jus de fruits pressé**

26,90€

Tous nos produits sont faits maison

**Pensez à
Réserver au :
01 45 85 41 48**



Notre restaurant propose une cuisine 100% maison à base de produits frais sélectionnés quotidiennement avec le plus grand soin.

Notre pâte à pizza est confectionnée chaque jour par notre pizzaiolo et nos pizzas réalisées à la demande.

Notre café de la Maison Richard est BIO 

SALADES

CHICKEN CRISPY BOWL 16,9€ Riz vinaigré, sésame, radis, carottes nouvelles, crème de maïs, guacamole, salade trévis, poulet croustillant	BŒUF THAÏ 16,9€ Bœuf mariné, mesclun de salade, sésame grillé, soja, cacahuète, menthe et coriandre <i>(avec ou sans piment)</i>	BURRATA CREMEUSE 17,9€ Burrata, mesclun de salade, tomates anciennes, jambon de pays, pesto	AVOCADO TOAST 17,9€ Pain de campagne toasté, tzatziki, gravlax de saumon, guacamole, œufs pochés, mesclun de salade, cébette
SALADE FRAICHEUR 16,9€ Mesclun de salade, Feta, concombre, trio de poivrons, tomates cerise, olives Calamata	EXOTIC BOWL 16,9€ Riz vinaigré, sésame, concombre, radis, carottes nouvelles, gravlax de saumon, salade trévis, roquette et mangue	SALADE CHEVRE 16,9€ mesclun de salade, toasts de chèvre, miel, salade, tomates, oignons rouges, noix	CESAR 15,9€ Salade romaine, poulet, œuf, tomates, croûtons, parmesan, <i>sauce César aux anchois</i>

TARTARE DE BŒUF Bœuf français, jaune d'œuf, oignons, câpres, cornichons, persil, frites maison, salade	16,9€
TARTARE DE BŒUF ITALIEN Bœuf français, basilic, parmesan, pignon de pin, huile d'olive, frites maison, salade	17,9€
PERSILLE DE BŒUF ANGUS +- 200g Frites maison salade verte et béarnaise maison ou sauce au poivre	18,9€
ENTRECOTE sélectionnée par la maison Chassineau +-280g Frites maison salade verte et béarnaise maison ou sauce au poivre	26,5€
EMINCE DE POULET au curry, lait de coco et coriandre fraîche Poêlée de légumes	16,9€
RAVIOLES FIORE Ravioles, tomate, chiffonnade jambon de pays, mozzarella sauce gorgonzola	17,9€
LASAGNE à la Bolognese salade verte	16,9€

Changement de garniture 1€

BURGERS

CHEESEBURGER Bœuf français, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	16,9€
BACON BURGER Bœuf français, bacon, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	17,9€
BIQUETTE BURGER Bœuf français, chèvre, miel, salade, tomate, oignons rouges salade et frites maison	17,9€
VEGE BURGER Galette de quinoa maison aux légumes, cheddar, salade, tomate, salade et frites maison	15,9€

Changement frites de patates douces 1€



SANDWICH WRAP

WRAP POULET croustillant, avocat, bacon, oignon rouge, tzatziki, frites maison, salade	15,9€
--	-------

Changement frites de patate douce + 1€

NOS POISSONS

RISOTTO DE GAMBAS au chorizo et parmesan	18,9€
--	-------

FILET DE BAR	18,9€
--------------	-------

Riz aux légumes, beurre blanc et piment de Cayenne

SAUMON MI-CUIT	17,9€
----------------	-------

écrasé de pommes de terre, sauce vierge

Base tomate :

P I Z Z A	MARGUERITE : Tomate, mozzarella	13,9€
	NAPOLITAINE : Tomate, mozzarella, anchois marinés, olives noires, câpres	14,9€
	REINE : Tomate, mozzarella, jambon, champignon	14,9€
	NEPTUNE : Tomate, mozzarella, thon, olives noires, câpres	14,9€
	DIABLESSE : Tomate, mozzarella, chorizo, piment, basilic	14,9€
	CALZONE : Tomate, mozzarella, jambon, œuf	14,9€
	VEGETARIENNE : Tomate, mozzarella, champignon, courgette, artichaut, oignon, poivron, ail	14,9€
	CAMPIONE : Tomate, mozzarella, oignon, viande hachée, œuf, persil, ail	15,9€
	JAMBON DE PAYS : Tomate, mozzarella, jambon de pays parmesan, roquette,	16,9€
	FROMAGE : Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan	16,9€
	4 SAISONS : Tomate, mozzarella, jambon, artichaut, poivron, champignon, olives noires	16,9€
	MAISON : Tomate, mozzarella, jambon, oignon, lardons, œuf, pistou	16,9€
	BURRATA : Tomate, mozzarella, burrata, roquette, tomates fraîches, basilic	17,9€

Base crème fraîche :

DAME BLANCHE : Crème fraîche, mozzarella, jambon, champignon, œuf	15,9€
NORVEGIENNE : Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, aneth	16,9€
CHEF : Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, jambon de pays, roquette, parmesan	16,9€
BACON : Crème fraîche, mozzarella, bacon, œuf, champignons, huile d'olive, roquette	16,9€

NOS PLANCHES

CHARCUTIERE D'AUVERGNE Maison MAS	15,5€
-----------------------------------	-------

Pâté de campagne, saucisson, saucisse sèche, chorizo, jambon de pays

MONT D'AUVERGNE	15,5€
-----------------	-------

Chèvre, cantal, fourme d'Ambert, St nectaire

MIXTE	19,5€
-------	-------

Charcutière & fromage

FORMULE ENFANT

Steak haché français et frites maison ou petite pizza Marguerite ou pâtes jambon blanc + 2 boules de glace ou crêpe (sucre ou Nutella®) + un verre de jus de pomme ou de coca ou un sirop à l'eau. (-12 ans)	10€
---	-----



NOS FROMAGES

FROMAGE AU CHOIX selon marché	6,5€
ASSIETTE 3 FROMAGES selon marché	10,5€

NOS DESSERTS

DESSERT DU JOUR voir ardoise	
TARTE TATIN maison, crème fraîche	8€
MI-CUIT CHOCOLAT maison accompagné de sa glace vanille	8€
MOUSSE AU CHOCOLAT maison	8€
CREME BRULEE à la vanille maison	8€
BRIOCHE PERDUE accompagnée de sa glace caramel	8€
PROFITEROLES pour les gourmands 3 choux maison, chocolat noir maison, glace vanille	8€
CAFE GOURMAND maison : mini mousse au chocolat, mini crème brûlée, mini panna cotta	7,9€

Supplément crème fouettée sucrée 1€

NOS COUPES DE GLACES

DAME BLANCHE : glace vanille, sauce chocolat noir, crème fouettée sucrée	8,9€
PINK PARADISE : sorbets fraise, framboise, citron, crème fouettée sucrée et coulis de fruits rouges	8,9€
CAFE LIEGOIS : glace café, glace vanille, coulis de café, crème fouettée sucrée	8,9€
CHOCOLAT LIEGOIS : glace chocolat, glace vanille, coulis de chocolat noir, crème fouettée sucrée	8,9€

NOS GLACES

Glaces : Vanille, chocolat, caramel, café, pistache, menthe	
Sorbets : Fraise, framboise, cassis, citron, passion, noix de coco	
2 boules	5€
3 boules	6,5€
<i>Supplément crème fouettée sucrée</i>	<i>1€</i>

NOS CRÊPES MAISON À TOUTE HEURE

BEURRE SUCRE	5€
CONFITURE Fraise ou Abricot	5,5€
CHOCOLAT NOIR maison ou NUTELLA®	6€
CARAMEL BEURRE SALE	6€
FLAMBEE au Grand Marnier	8,5€
<i>Supplément crème fouettée sucrée</i>	<i>1€</i>









LA CAVE



SANS SULFITE AJOUTÉ



	Verre 14cl	Verre 28cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
ROUGE				
Côtes du Rhône 3 garçons AOP 	5,00€	9,50€	17,50€	25,90€
Bordeaux Attrape rêve <i>sans sulfite ajouté</i> AOP 	5,00€	9,50€	17,50€	25,90€
Brouilly Les Pas Perdus AOP 	5,50€	11,50€	18,50€	27,50€
Pinot noir Le versant Foccalieu Pays D'OC IGP 	5,50€	11,50€	18,50€	27,50€
Bordeaux Château Pouyanne Grave AOP	6,50€	12,50€	20,50€	29,00€
Malbec Piedra Negra 	7,50€	14,50€	22,50€	35,00€
Crozes Hermitage cave de Tain AOP				39,00€
Mercurey Michel Juillot AOP				49,00€
Bordeaux Connétable de Talbot Saint Julien 2018 AOP				90,00€
BLANC				
Chardonnay Ecoterra Pays d'Oc IGP 	5,00€	9,50€	17,50€	25,00€
Chateau Roquefort Bordeaux AOP	6,00€	12,00€	20,00€	29,00€
Côtes du Rhône E Guigal AOP	7,50€	13,50€	21,50€	31,50€
Sancerre Rimbault Pineau AOC	7,50€	13,50€	21,50€	31,50€
Tariquet Premières Grive Côtes de Gascogne IGP	8,00€	14,50€	22,50€	35,00€
ROSE				
Aimée des Alpilles IGP	5,00€	9,50€	17,50€	25,00€
Gris de gris domaine Petit Chaumont IGP Camargue 	5,50€	10,50€	18,50€	26,00€
Côtes de Provence Minuty Presqu'île AOP	7,00€	13,50€	21,50€	32,50€
Côtes de Provence Minuty Prestige AOP 2020				48,00€

Prix nets en euros, taxes et service compris. Titres restaurant acceptés uniquement le midi.
CB à partir de 10€, chèques non acceptés, la maison n'est pas responsable de vos effets personnels.