



## **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

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

<b>TARTARE DE BOEUF</b> Bœuf français, jaune d'œuf, oignons, câpres, cornichons, persil, frites maison, salade	17,1€
<b>TARTARE DE BOEUF ITALIEN</b> Bœuf français, basilic, parmesan, pignon de pin, huile d'olive, frites maison, salade	18,1€
<b>PERSILLE DE BŒUF ANGUS +- 200g</b> Frites maison salade verte et béarnaise maison ou sauce au poivre	19,1€
<b>ENTRECOTE sélectionnée par la maison Chassineau +-280g</b> Frites maison salade verte et béarnaise maison ou sauce au poivre	26,7€
<b>EMINCE DE POULET au curry, lait de coco et coriandre fraiche</b> Poêlée de légumes	17,1€
<b>RAVIOLES FIORE</b> Ravioles, tomate, chiffonnade jambon de pays, mozzarella sauce gorgonzola	17,9€
<b>LASAGNE à la Bolognaise salade verte</b>	17,1€

Changement de garniture 1€

## BURGERS

<b>CHEESEBURGER</b> Bœuf français, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	17,1€
<b>CHICKEN BURGER</b> Filet de poulet frit maison, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	17,1€
<b>BACON BURGER</b> Bœuf français, bacon, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	17,9€
<b>BIQUETTE BURGER</b> Bœuf français, chèvre, miel, salade, tomate, oignons rouges salade et frites maison	17,9€
<b>VEGE BURGER</b> Galette de quinoa maison aux légumes, cheddar, salade, tomate, salade et frites maison	16,1€

Changement frites de patates douces 1€

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.



## 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	18,9€
----------------	-------

écrasé de pommes de terre, sauce vierge

### Base tomate :

<b>P</b> <b>I</b> <b>Z</b> <b>Z</b> <b>A</b>	MARGUERITE : Tomate, mozzarella	14,2€
	NAPOLITAINE : Tomate, mozzarella, anchois marinés, olives noires, câpres	15,2€
	REINE : Tomate, mozzarella, jambon, champignon	15,2€
	NEPTUNE : Tomate, mozzarella, thon, olives noires, câpres	15,2€
	DIABLESSE : Tomate, mozzarella, chorizo, piment, basilic	15,2€
	CALZONE : Tomate, mozzarella, jambon, œuf	15,2€
	VEGETARIENNE : Tomate, mozzarella, champignon, courgette, artichaut, oignon, poivron, ail	15,2€
	CAMPIONE : Tomate, mozzarella, oignon, viande hachée, œuf, persil, ail	16,2€
	JAMBON DE PAYS : Tomate, mozzarella, jambon de pays parmesan, roquette,	17,2€
	FROMAGE : Tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, parmesan	17,2€
	4 SAISONS : Tomate, mozzarella, jambon, artichaut, poivron, champignon, olives noires	17,2€
	MAISON : Tomate, mozzarella, jambon, oignon, lardons, œuf, pistou	17,2€
	BURRATA : Tomate, mozzarella, burrata, roquette, tomates fraîches, basilic	17,9€

### Base crème fraîche :

DAME BLANCHE : Crème fraîche, mozzarella, jambon, champignon, œuf	16,2€
NORVEGIENNE : Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, aneth	17,2€
CHEF : Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, jambon de pays, roquette, parmesan	17,2€
BACON : Crème fraîche, mozzarella, bacon, œuf, champignons, huile d'olive, roquette	17,2€

## NOS PLANCHES

CHARCUTIERE D'AUVERGNE Maison MAS	15,9€
-----------------------------------	-------

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

MONT D'AUVERGNE	15,9€
-----------------	-------

Chèvre, cantal, fourme d'Ambert, St nectaire

MIXTE	19,9€
-------	-------

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	8,5€
MI-CUIT CHOCOLAT maison accompagné de sa glace vanille	8,5€
CREME BRULEE à la vanille maison	8,5€
BRIOCHE PERDUE accompagnée de sa glace caramel	8,5€
PROFITEROLES pour les gourmands 3 choux maison, chocolat noir maison, glace vanille	8,5€
CAFE GOURMAND maison : mini mousse au chocolat, mini crème brûlée, mini panna cotta	8,9€

*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	5,9€
CHOCOLAT NOIR maison ou NUTELLA®	6,5€
CARAMEL BEURRE SALE	6,5€
FLAMBEE au Grand Marnier	8,9€
<i>Supplément crème fouettée sucrée</i>	<i>1€</i>











LA CAVE

BIO 

SANS SULFITE AJOUTÉ 

VEGAN 

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

San Pellegrino Litre	6,00€
San Pellegrino ½ Litre	4,50€
Vittel Litre	6,00€
Vittel ½ Litre	4,50€

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.