



Le BRUNCH composé :

Dimanche de 11h30 à 16h00

**Buns œufs & bacon
Buns tzatziki saumon
Tenders de poulet
Poêlée de champignons de Paris
Œuf poché
Gaufre Nutella
Gaufre & fruits frais
Fromage blanc au miel**

1 croissant

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

27,50€

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
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 bloomix, carottes au cumin, crème de maïs, guacamole, salade trévis, potimarron, poulet croustillant, sauce saté	BŒUF THAÏ 16,9€ Bœuf mariné, mesclun de salade, sésame grillé, soja, cacahuète, menthe et coriandre <i>(avec ou sans piment)</i>	SALADE PARISIENNE 16,90€ Mesclun de salade, jambon, fromage, champignons de Paris, œufs durs cébette et vinaigrette à l'ail	TOAST SAUMON 17,9€ Pain de campagne, tzatziki maison, gravlax de saumon, sésame, agrumes, œufs pochés, salade, cébette
BOWL SAVOYARD 16,9€ Mesclun de salade, jambon blanc, jambon de pays, pommes de terre, compotée d'oignons, fromage fondu	EXOTIC BOWL 17,9€ Riz vinaigré, sésame, concombre, radis bloomix, carottes au cumin, gravlax de saumon, salade trévis, roquette et ananas frais	SALADE CHEVRE 16,9€ mesclun de salade, toasts de chèvre, miel, salade, tomates, oignons rouges, noix	CESAR 16,9€ Salade romaine, poulet, œuf, croûtons, parmesan,

TARTARE DE BOEUF Bœuf français, jaune d'œuf, oignons, câpres, cornichons, persil, frites maison, salade	17,5€
TARTARE DE BOEUF ITALIEN Bœuf français, basilic, parmesan, pignon de pin, huile d'olive, frites maison, salade	18,3€
PERSILLE DE BŒUF ANGUS +- 200g Frites maison salade verte et béarnaise maison ou sauce au poivre	19,5€
ENTRECOTE sélectionnée par la maison Chassineau +-280g Gratin Dauphinois, salade verte et béarnaise maison ou sauce au poivre	26,9€
EMINCE DE POULET au curry, lait de coco et coriandre fraîche Poêlée de légumes	17,1€
RAVIOLES FIORE Ravioles, tomate, chiffonnade jambon de pays, mozzarella sauce gorgonzola	17,9€
LASAGNE à la Bolognaise salade verte	17,9€

Changement de garniture 1€

BURGERS

CHEESEBURGER Bœuf français, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	17,5€
CHICKEN BURGER Filet de poulet frit maison, cheddar, salade, tomate, oignons rouges, salade et frites maison	17,5€
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	16,5€

Changement frites de patates douces +1€

Prix nets en euros, taxes et service compris. Titres restaurant acceptés uniquement le midi.



SANDWICH WRAP

WRAP POULET croustillant, avocat, bacon, oignon rouge, tzatziki, frites maison, salade

16,2€

Changement frites de patate douce + 1€

NOS POISSONS

LINGUINE AUX GAMBAS bisque de Gambas

18,9€

FILET DE BAR

Risotto aux champignons frais

18,9€

SAUMON MI-CUIT

écrasé de pommes de terre, sauce vierge

18,9€

Base tomate :

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

Base crème fraîche :

DAME BLANCHE : Crème fraîche, mozzarella, jambon, champignon, œuf	16,4€
NORVEGIENNE : Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, aneth	17,4€
CHEF : Crème fraîche, mozzarella, chèvre, miel, jambon de pays, roquette, parmesan	17,4€
BACON : Crème fraîche, mozzarella, bacon, œuf, champignons, huile d'olive, roquette	17,4€

NOS PLANCHES

CHARCUTIERE D'AUVERGNE Maison MAS

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

15,9€

MONT D'AUVERGNE

Chèvre, cantal, fourme d'Ambert, St nectaire

15,9€

MIXTE

Charcutière & fromage

19,9€

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)

11,5€



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 <i>COULANT</i> AU CHOCOLAT maison coulis de caramel et glace vanille	8,5€
CREME BRULEE à la vanille maison	8,5€
BRIOCHE PERDUE accompagnée de sa glace caramel	8,5€
PROFITEROLES choux maison, chocolat noir maison	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>	1€

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>	1€






LA CAVE



SANS SULFITE AJOUTÉ



	Verre 14cl	Verre 28cl	Carafe 50cl	Bouteille 75cl
ROUGE				
100% Merlot Les Bories Blanques VDF	5,50€	9,90€	17,90€	26,50€
Côtes du Rhône 3 garçons AOP   	5,70€	10,10€	18,10€	26,90€
Bordeaux Attrape rêve <i>sans sulfite ajouté</i> AOP 	5,70€	10,10€	18,10€	26,90€
Brouilly Les Pas Perdus AOP  	5,90€	11,90€	18,90€	27,90€
Pinot noir Le versant Foccalieu 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€
BLANC				
100% Chardonnay Les Bories Blanques	5,50€	9,90€	17,90€	26,50€
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€
ROSE				
100% Syrah rosé Les Bories	5,50€	9,90€	17,90€	26,50€
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.