

LA CARTE

ENTRÉES

Velouté de légumes maison 12 €

Saucisson du Séchoir du Bugey 19 €

Champion de France et du monde. À partager. Élaboré par mon neveu Alexis et son épouse Marion.

SALADES

Salade Caesar 19 €

Salade romaine, poulet pané, grana padano, speck, œuf dur, sauce Caesar.

Salade de chèvre chaud 19 €

Mesclun, tomates, speck, oignons, toasts de fromage de chèvre.

TARTARES

Tartare de bœuf 21 €

Tartare de saumon 23 €

MOULES

Marinières 18 €

Vin blanc, ail, persil, oignons.

Au Roquefort 21 €

Sauce au Roquefort.

VIANDES

Daube provençale, gnocchi 26 €

Jarret d'agneau au jus de thym 26 €

Filet de bœuf 35 €

Cheese Burger Maison 19 €

Steak haché frais, tomate, oignon, cheddar, salade.

Supplément sauce : 3,50 €

Poivre vert ou Roquefort

PÂTES

Gnocchi alla sorrentina 20 €

Sauce tomate, burrata, basilic.

Rigatoni della nonna 20 €

Sauce napolitaine, boulettes de bœuf.

Ravioli niçois 24 €

Tomates fraîches, ail, basilic, huile d'olive.

POISSONS

Pavé de saumon 23 €

Loup en portefeuille 29 €

Au choix : légumes ou purée.

DESSERTS

Découvrez notre carte de desserts 100 % faits maison, qui ont fait la réputation de la Maison Charlotte Busset.

VINS ET BIÈRES

ROUGES • RED WINE

Saint-Pourçain
« Cuvée du Terroir »

Verre 6 € Bouteille 30 €

Saint-Pourçain
« Secret de Jaligny »

Verre 7,80 € Bouteille 39 €

Château de Selves •
Côtes de Provence

Verre 8 € Bouteille 40 €

BLANCS • WHITE WINE

Saint-Pourçain
« Le Nectar des Fées »

Verre 6 € Bouteille 30 €

Château de Selves •
Côtes de Provence

Verre 7 € Bouteille 40 €

Chablis

Verre 14 € Bouteille 70 €

ROSÉS • ROSÉ WINE

Château de Selves •
Côtes de Provence

Verre 7 € Bouteille 40 €

CHAMPAGNES

Champagne

Verre 12 € Bouteille 80 €

PÉTILLANTS

Prosecco

Verre 8 € Bouteille 40 €

BIÈRES PRESSION

La Fada

25 cl 4 €

50 cl 8 €

BIÈRES BOUTEILLE

Blonde • L'azuréenne • Bio de Grasse 7 €

Blanche au citron de Menton 7 €

Corona • 33 cl 7 €

Heineken 0 % • 33 cl 6 €