Les entrées

- Croûte aux champignons	19
- Salade gourmande	
(au saumon fumé et foie gras)	26
- Salade verte	7
- Salade mêlée	9
- Escargots de Bourgogne 1/2 douzaine	13
- Brochette de St-Jacques au lard	22
- Fagottinis truffés à la crème de curcuma	20
- Foie gras de canard maison à l'armagnac	26

Le chef vous propose...

Menu Challensois

Filet de sandre à la crème de citron vert

Contre-filet de bœuf sauce Cheval blanc

Pommes allumettes maison, légumes

Coupe du Talent

56. -

Menu du chef

Saladine de saumon fumé au chutney de tomate et abricot

Brochette de noix de St-Jacques au lard

Pavé de filet de cheval au Pinot noir

Riz, légumes

Crème brulée

64. -

Les pâtes

-	Tortellini au basilie	23
_	Tagliatelle alla carbonara	24
-	Penne aux morilles et safran	29

Les poissons

-	Filets de perche meunière	36.
-	Filet de sandre à la crème de citron vert	36
	Grosses crevettes sautées à l'ail	36
-	Filet d'omble au cidre et morilles	36
	Les garnitures : salade et frites ou riz ou pon	ımes
	nature cuites à la minute	

Les viandes

- Filets mignons de porc aux champignons	38
- Steak de cheval	29
- Tournedos de cheval	42
- Filet de bæuf	43
<u>Sauces au choix :</u> Dijonnaise, Poivre vert, C	Pheval
blanc, Beurre maison	
<u>Les garnitures :</u> légumes ou salade et pommes	2
allumettes maison ou pâtes ou riz	
- Steak tartare de boeuf	36
Servi avec toast et beurre et pommes allumettes maison	
- Fondue bourguignonne 2 pers. min servie uniquem	vent côté café
Avec pommes allumettes et salade	
- De cheval	38
- De bæuf	39

Le coin des enfants

- Portion de frites avec ketchi	up 7
- Jambon cuit avec frites	10
- Penne napolitaine	9
- Mini steak avec frites	15.50
- Mini filets de perche	16

Pas valable pour les adultes Merci de votre compréhension

Les desserts

Demandez nos desserts maison ainsi que notre carte des glaces!!

Dégustez nos spécialités...

« Le pendu »

Une délicieuse entrecôte pendue et flambée devant vous...
(pas sur la terrasse)

Garnie de salade ou légumes et pommes allumettes, pâtes ou riz Et d'une somptueuse sauce au poivre vert...

Cheval: 37. -

Ou bœuf sur demande: 39.

« Le filet d'omble au cidre et morilles »

Garni de salade et riz, pommes allumettes ou nature cuites à la minute.

36. -

« Le contre-filet de bœuf 3 mousquetaires »

Contre-filet de bœuf garni de foie gras tiède et champignons de Paris, le tout arrosé d'une fine sauce au vin rouge. Garni de salade ou légumes et pommes allumettes, pâtes ou

riz

48. -