

### \*Formule à 13,50€

Menu à 13,50€ (entrée, plat, dessert)

Menu à 12,00€ (entrée, plat ou  
Plat, dessert)

Plat du jour à 10,00€

«Au choix parmi 2 entrées,  
1 plat du jour ou  
une viande du boucher et  
2 desserts»

### Menu Bambin 9€50

(Jusqu'à 12 ans)

Sirop à l'eau

☺☺☺

Oeuf mayonnaise

☺☺☺

Filet de poulet à la crème

Pizza reine

Steack haché

☺☺☺

Glace

*\*Notre formule du jour est servi  
uniquement le midi, du Lundi au Vendredi.*

### VINS AU PICHET

<u>Vin rouge...</u>	<u>50cl</u>	<u>25cl</u>	<u>verre</u>
AOC Coteaux de peyriac	6,00€	3,00€	2,50€
AOC Gamay de Touraine	7,50€	4,00€	3,00€
<u>Vin blanc...</u>			
AOC Coteaux de peyriac	6,00€	3,00€	2,50€
<u>Vin rosé...</u>			
IGP Collines Demoiselle Rosé du var	6,00€	3,00€	2,50€

*Le registre des allergènes contenus dans nos plats  
sont disponible à votre demande.*

*Menu l'envie 21,00€*

*Salade César*

*(Poulet, croutons, œuf dur, parmesan)*

*Risotto aux champignons des bois et jambon de pays*

*Entrée de l'envie*

*\*\*\*\**

*\*Filet mignon de porc farci aux fruits secs et pain d'épices*

*\*Courgette farcie au poulet, tomates séchées et mozzarella*

*\*Pavé de thon, sauce vin rouge et échalotes*

*\*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*ou*

*Desserts à la carte*

*Café gourmand...Sup 4€*

*Coupe alcool...Sup 4€*

*Menu Gourmet 26,00€*

*Ce menu est servi uniquement le vendredi et samedi*

*Tartine au saumon fumé, guacamole et tomates séchées*

*Samoussa au poulet, curry et pignons de pin*

*\*\*\*\**

*\*Papillote de cabillaud sauce vanille*

*\*Entrecôte poêlée*

*\*Magret de canard rôti au miel*

*\*\*\*\**

*Assiette de fromages*

*ou*

*Desserts à la carte*

*Café gourmand...Sup 2€*

*Coupe alcool...Sup 2€*

*L'accompagnement de vos plats change tous les jours.*

### *Nos entrées...*

<i>Assiette de jambon de pays</i>	<i>6,00€</i>
<i>Entrée de l'envie</i>	<i>6,00€</i>

### *Nos Suggestions...*

<i>Suggestion du jour</i>	<i>13,50€</i>
<i>*(Plats proposés dans le menu de l'envie)</i>	
<i>Suggestion Gourmet (uniquement le Vendredi et Samedi)</i>	<i>16,00€</i>
<i>*(Plats proposés dans le menu gourmet)</i>	
<i>Entrecôte poêlée 240g</i>	<i>16,00€</i>

### *Nos Burgers...*

<i>Burger de L'envie</i>	<i>14,00€</i>
<i>Cheddar, chèvre, sauce au bleu, pomme paillason, steack haché</i>	
<i>Burger Traditionnel</i>	<i>13,00€</i>
<i>Cheddar, bacon, cornichon, ketchup, steack haché</i>	
<i>Burger Chic <small>ken</small></i>	<i>13,50€</i>
<i>Cheddar, tomate, salade, sauce barbecue, poulet pané aux graines de pavot et de sésame</i>	



## Nos pizzas... (Supplément ingrédient 1,50€)

Grande (28cm)\_Petite (23cm)

L'ENVIE 14,50€ 12,50€

Sauce tomate, crème fraîche, poulet, champignons, oignons,  
poivrons, olives, emmental

REINE 13,00€ 11,00€

Sauce tomate, jambon, champignons, olives, emmental

4 FROMAGES 13,00€ 11,00€

Sauce tomate, parmesan, mozzarella, emmental, chèvre, olives,  
bleu d'auvergne

FLAMMEKUECHE 13,00€ 11,00€

Crème fraîche, oignons, lardons, olives, emmental

CHORIZO 13,00€ 11,00€

Sauce tomate, chorizo, oignons, poivrons, olives, emmental

MARINE 14,00€ 12,00€

Sauce tomate, thon, olives, mozzarella, crème fraîche,  
champignons, emmental

## Nos Salades composées...

AUVERGNATE 13,50€

Salade verte, tomates, bleu d'auvergne, jambon de pays

NICOISE 13,00€

Salade verte, tomates, thon, œufs durs, olives

CHEVRE CHAUD 13,50€

Salade verte, chèvre chaud, lardons fumés, tomate

PERIGOURDINE 14,50€

Salade verte, gésiers confits, magret de canard fumé, tomates,  
mousse de foie de canard

### *Fromages...*

*Assiette de fromages 4,50€*

### *Nos desserts...*

*Profiteroles 6,00€*

*Moelleux au chocolat 6,00€*

*Crème caramel 5,00€*

*Dessert du jour 5,00€*

*Pithiviers fondant 6,00€*

*Gratin aux fruits 5,00€*

*Nos glaces composées sans alcool 6,00€*

*Poire belle hélène*

*Chocolat liégeois*

*Café liégeois*

*Dame blanche*

*Nos glaces composées avec alcool 7,50€*

*Colonel ( citron, vodka)*

*iceberg( menthe chocolat, get 27)*

*Tropique ( rhum raisins, rhum ambré)*

*Coupe de l'envie ( vanille, griottes, champagne, chantilly)*

*Nos parfums :*

*Ananas, cassis, fraise, citron vert, poire, menthe chocolat,  
noix de coco, chocolat, vanille, café, pistache, rhum raisins*

*Coupe 1 boules au choix : 2,00€*

*Coupe 2 boules au choix : 3,50€*

## Quelques événements à venir...



*VENDREDI 13 Septembre 2019*

*à partir de 19H30...*

*«SOIREE COTE DE BOEUF» à 29€00/pers*