



## LA BINBINETTE aux 3 saisons

### CARTE PRINTEMPS

#### PLANCHES MAISON

-Planche crudités (Légumes de saison)	8,00 €
-Planche fromages (Produits locaux circuit court)	10,00 €
-Planche fraîcheur (Fruits frais de saison)	10,00 €
-Planche charcuteries (Produits locaux circuit court)	14,00 €

#### ENTREES CLASSIC'S

-Salade Lyonnaise	11,00 €
-Salade César	11,00 €
-Salade de foie de volailles	12,00 €
-Carpaccio de Saumon Gravlax	16,50 €

#### ENTREES PRINTEMPS

-Salade de saison	12,00 €
-Risotto aux escargots, crème de persil	13,00 €
-Asperges & tartare d'œufs aux herbes	14,00 €

#### PLATS CLASSIC'S

-Tartare de bœuf au couteau	15,00 €
-Burger maison	15,00 €
-Suprême de volaille & tagliatelles fraîches	15,00 €
-Tartare de saumon	18,00 €
-Fish & Chips	19,00 €

#### PLATS PRINTEMPS

-Suggestion du chef (selon arrivage)	18,00 à 28,00 €
-Viande du jour (selon arrivage)	18,00 à 28,00 €
-Poisson du jour (selon arrivage)	18,00 à 28,00 €

#### DESSERT MAISON

-Faisselle	5,00 €	-Salade de fruits bio et de saison	5,00 €
-Fromage sec	5,00 €	-Glace 1 boule	4,00 €
-Tarte de saison	6,00 €	-Glace 2 boules	6,00 €
-Gâteau du moment	6,00 €	-Glace 3 boules	8,00 €

#### FORMULE DU JOUR ET MENU A LA CARTE VALABLES UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

#### FORMULE DU JOUR

Plat + Dessert	14,00 €
Entrée + Plat	19,00 €
Entrée + Plat + Dessert	22,00 €
-Entrée du jour	8,00 €
-Plat du jour	12,00 €
-Dessert du jour	3,00 €

#### MENU CLASSIC'S A LA CARTE

-Plat + Dessert	19,00 €
-Entrée + Plat	24,00 €
-Entrée + Plat + Dessert	29,00 €
-Suggestion du Chef	Selon arrivage
Menu enfant (plat + dessert)	10,00 €