

# Carte

## • ENTRÉES •

<i>Pâté croûte de volaille à la moutarde à l'ancienne, fruits rouges, jeunes pousses, vinaigrette citron-noisette</i>	9,90€
<i>Houmous, salsa de légumes croquants, coriandre &amp; huile de sésame grillé</i>	9,90€
<i>Tentacule d'encornet tiédie, purée de petits pois à la menthe, vinaigrette d'agrumes, légumes croquants</i>	9,90€

## • GRANDES SALADES •

<i>Carpaccio de saumon gravelax, agrumes &amp; croquant wasabi accompagné de frites maison</i>	15,90€
<i>Authentique Salade Caesar</i>	16,00€
<i>Salade de Rigatoni au pesto de pistache, légumes verte, chiffonnade de Bresaola, feuilles de roquette</i>	16,00€
<i>Assiette de l'été autour d'une Burrata Di Bufala, melon, salsa de tomates, houmous, fruits rouges de saison, crackers</i>	17,90€
<i>Foie gras mi-cuit maison, brioche toastée, confit de figue de Corse</i>	19,90€

## • POISSONS •

<i>Tataki de thon, sauce miel, soja gingembre et kumbawa, wok de légumes, écrasé de pommes de terre</i>	19,90€
<i>Filet de bar, vierge de légumes, risotto de petit épeautre, lait de coco, citronnelle et citron vert</i>	22,90€

## • VIANDES & GRILLADES •

*Tartare de bœuf VBF au couteau, pickles de légumes, copeaux de parmesan* 18,00€  
*Espuma de fourme de Montbrison, chips de pain, frites maison*

*Terre & mer: Poitrine de cochon confite 8h, gambas rôties, polenta de champignons, jus corsé* 19,90€

*Onglet de boeuf, sauce béarnaise, frites maison & mesclun de jeunes pousses* 19,90€

## • BURGERS •

*Tous burgers sont accompagnés de frites maisons*

*Burger de Glasgow : Steak haché façon bouchère, Tomme de vache, sauce béarnaise, tomate, salade* 15,90€

*Burger "76" : Steak haché façon bouchère, Emmental Français, Cornichon aigre-doux, tomate, salade* 15,90€

*Burger du Forez : Steak haché façon bouchère, fourme de Montbrison, Confit d'oignons, lard fumé, tomate, salade* 15,90€

## • DESSERTS •

*Faisselle nature ou coulis de fruits rouges* 5,90€

*Assiette de fromages affinés : Assortiment de fromages de notre région* 8,50€

*Salade de fruits frais rafraîchis d'un granité citron/Yuzu* 7,90€

*Le Weiss : Fondant au chocolat Oricao, sauce au chocolat lacté, crème glacée au chocolat blanc* 7,90€

*Fraise : Macaron fraise-basilic, sorbet fraise Mara des bois, panna cotta fraise-framboise, tartelette vanille-fraise* 7,90€

*Pavlova glacée à la mangue-passion, crème fouettée à la fève de Tonka* 7,90€

*Café/thé gourmand : assortiment de minis desserts* 8,90€

*Assortiment de glace et sorbet (3 boules)* 6,90€