

CARTE SPÉCIALE

A partir de 12 personnes
Sans réservations / Soirées spéciales

LA FARANDOLE DES PLATS

Accompagnements : Salade & pommes de terre grenaille.

- **Supplément** : Bol de pommes de terre grenaille - 4

Gratin de ravioles - 16  ❤

Ravioles de Royans AOP, crème, parmesan
gratiné et persillade. 
Accompagné d'un bol de salade verte.

La salade de l'école - 16

Salade verte, **Babybel® ou chèvres** panés sur place, tomates confites, toasts de pain grillés, vinaigrette et persillade.

Burger des cancres - 17,5 (double 22,5)

Pain burger brioché "Marie Blachère", sauce moutarde à l'ancienne, steak haché frais 150g(Fr), fromage à raclette au lait cru fondant, lard grillé (Fr), oignons confits.

La française - 15,5

Pinsa chaude : Crème épaisse, fourme d'Ambert AOC, chèvre, mozzarella râpée, Emmental fondant.



La bibliothèque des **DESSERTS**

Mi-cuit au chocolat - 6,5 (9 min de cuisson)

Mi-cuit au chocolat cuit à la commande, chantilly.

Compote de pommes - 5

Compote et ces madeleines maison.

Pana cotta spéculoos - 6,5

Pana cotta spéculoos, caramel beurre salé.

Brioche perdue  - 8,5 

Brioche artisanale boulangerie
« Le pain & Jo » (Villefranche 69),
caramel beurre salé.

Gaufre de la récré - 6,5 ❤

(Nutella®, sucre, confiture, caramel au beurre salé,
Pot supp + 2).



Les suppléments
Chantilly + 0,5
Glace vanille +2



 Recommandé par nos élèves



Plat végétarien *Origine UE



 Fait maison

Photos non contractuelles

La classe à partager

Le plateau mixte « parents / profs » - 25

(4 - 5 écoliers / écolières)

Jambon* blanc truffé, jambon* Serrano 9 mois d'affinages, saucisson fermier « Maison Diennet » (Montmerle 01), Spianata piquante, terrine de campagne à l'ancienne, fourme d'Ambert AOC, Camembert, Saint Nectaire, St Marcellin, pot ail et fines herbes, beurre doux, cornichons, pain.

Le mix tartines des surveillants - 34

(4 - 5 écoliers / écolières)

Coupée à partager :

Tartines chaudes : Française (4 fromages),
Écolière (sauce tomates, champignons, jambon* truffé, emmental fondu).

Tartine froide : Starlette (Ail et fines herbes, saumon gravlax ↗, citron, graines de sésames, aneth).

Le fromage des parents - 20

(2 - 3 écoliers / écolières)

Fourme d'Ambert AOC, Saint Nectaire, St Marcellin, Camembert, chèvres panés x3, pot ail et fines herbes, confit d'oignons, pains (Confiture sur demande).

DESSERTS

Petite section (Plateau de 3 gaufres) - 16,5

3 gaufres à partager : confiture, Nutella®.

La grande classe - 55 ❤️

Plateau de 5 gaufres + 10 Shooters bonbons + fontaines scintillantes + Ambiance festive.



Un évènement à fêter ? Dis-le-nous : les bulles et la musique, c'est pour nous !

❤️ Recommandé par nos élèves

*Origine UE 🏠 Fait maison Photos non contractuelles

Liste des allergènes disponible sur demande