

Menu 33,00

Entrées

Saumon Gravlax du Chef

ou

Salade des Farfadets

(gésiers et magret de canard, tomates cerises, oignons rouges, croûtons)

ou

Noix de St Jacques en tartare, éclats de grenades

ou

6 Escargots de Bourgognes

Plats

Pavé de Kangourou

Galette de pommes de terre, jus corsé aux baies, cacao et poivre blanc de Penja

ou

*Faux-filet de bœuf **

frites et salade

ou

Filet de St Pierre , légumes du jour

Desserts

Îles flottantes

ou

Mi-cuit au chocolat et crème fouettée

ou

Panna cotta au coulis de fruits rouges

ou

Merveilleux aux Fruits


Meringue fraîche légère, glace fruits et coulis

MENU ENFANT - 9,50 €

**Steak haché / Filet de poulet pané / Fish & Chips
Glace**

Carte

Entrées

Œuf cocotte gourmand aux asperges et gorgonzola — 9,00 

Saumon Gravlax du Chef— 12,00

Noix de St Jacques en Tartare, éclats de grenades — 14,00

Terrine du moment — 7,00

Escargots de Bourgogne — 12,00

Assiette italienne
(buratta crémeuse, jambon italien)— 12,00

Salades

Petite 8,00 / Grande 15,00

• Salade Vivianne

Salade, aiguillettes de poulet panés, viande grillée, tomates cerises, oignons rouges, parmesan

• Salade des Farfadets

Salade de gésiers et magret de canard, tomates cerises, oignons rouges, croutons

• Salade des Korrigans



Salade, toast de chèvre chaud au miel, oignons confits, raisins, noix, tomates cerise

Plats

Faux-filet de bœuf 300 g — 21,00

Frites maison, sauce au poivre

Filet de Kangourou — 23,00

Galette de pommes de terre, jus corsé aux baies, cacao et poivre blanc de Penja

Tartare de bœuf — 18,00

Frites Maison, salade

Magret de canard entier (350 g) — 23,00g

Galette de pomme de terre, sauce au poivre

Filets de poulet panés aux corn flakes — 14,50

Frites Maison, sauce Béarnaise



Fish & Chips — 16,00

Filet de St Pierre— 19,00

Risotto, légumes du jour, sauce à l'estragon



Petites seiches sautées minute, façon Provençale- 17,00

Pommes de terre grenailles

Dahl de lentilles corail — 14,00

Légumes du jour, salade





Burgers 14,50

Lancelot — Steak haché, lard grillé, Morbier, tomates, salade, oignons confits

Merlin — Poulet, guacamole, Morbier, tomates, oignons confits, coriandre

Morgane — Steak végétarien, fromage de chèvre, tomates, oignons confits



Dame du Lac — Filet de colin croustillant, fondue de poireaux, béarnaise

NEW

Le Vagabond Savoyard — Steak haché, reblochon, galette de pommes de terre, viande des grisons grillé, oignons confits — 16,00

Carte des allergènes sur demande – Origine des viandes : France, UE



Desserts

Assortiment de fromages — 8,00

Crème brûlée — 7,00

Mi-cuit au chocolat — 8,00

Îles flottantes — 7,00

Panacotta

(caramel beurre salé ou fruits rouges) — 7,00

Merveilleux aux fruits - 7,00

Meringue fraîche légère, glace fruits et coulis

Café / Thé gourmand — 9,00

Digestif / Gourmand — 12,00



Glaces et coupes

Coupes des Druides - 9,50 €

La Vagabonde : glace gingembre, Limoncello

Jardin des Caraïbes : Glace au Mojito et Rhum Ambré

Écossaise : glace tiramisu, sauce chocolat, whisky

After Eight : glace menthe-chocolat, sauce chocolat, GET 27

Pistache Royale : Pistache, sauce chocolat, liqueur Amaretto

Coupes classiques - 8,00 €

Dame blanche : vanille, chocolat fondu, crème fouettée

Café ou chocolat liégeois : vanille, café ou chocolat, crème fouettée, coulis chocolat

Coupe Bretonne : Vanille palets breton caramel, crème fouettée, coulis caramel beurre salé

Coupe paradis : Mandarine, fruits des îles, crème fouettée, coulis fruit rouges

Glace 2 boules - 5,00 € (1 € suppl. crème ou coulis)

Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Vanille sablé breton, Menthe chocolat,
Café broyé, Fraise, Framboise, fruits des îles, gingembre, pistache, mandarine, Mojito,
tiramisu

