

NOTRE CARTE

RESTAURANT LE VEZOIS

Nos Entrées

<i>Foie Gras de Canard Maison et toasts chauds</i>	14,50€
<i>Croûte Forestière</i>	13,50€
<i>Croûte aux champignons et Morilles</i>	22,00€
<i>Croûte aux Morilles</i>	30,50€
<i>Crudités et Jambon Cuit fumé</i>	11,00€
<i>Salade aux Chèvres chauds et Bresi</i>	10,50€

Les Viandes

<i>Hamburger Maison (Filet de Boeuf, Tomme Grise et Lard Grillé)</i>	20,00€
<i>Filet Mignon de Porc aux Champignons et Morilles</i>	22,50€
<i>Entrecôte de Boeuf Poêlée</i>	26,50€
<i>Filet de Boeuf Poêlé à l' Echalote</i>	29,00€
<i>(Viande de Boeuf Française)</i>	
<i>Médailon de Cerf et Foie Gras Poêlé, Sauce Grand Veneur</i>	30,00€
<i>Cuisse de Lièvre en Civet</i>	19,00€
<i>Supplément sauce Echalote ou Forestière</i>	3,00€
<i>Supplément sauce Champignons et Morilles</i>	8,00€

NOTRE CARTE

RESTAURANT LE VEZOIS

Les Poissons

<i>Filets de Perche Meunière</i>	18,50€
<i>Cassolettes de St Jacques aux Morilles</i>	28,00€
<i>Filet de Sandre au Vin Jaune</i>	22,00€
<i>Filet de Bar et Brochette de Gambas</i>	19,50€

Nos Desserts

5,30€

- Suggestion du Jour*
Crumble d' Ananas parfumé au Rhum Don Papa
Crème Brulée Vanille
Vacherin Glacé
Tiramisu Maison
Mousse au Chocolat et Gelée d' Orange
Coupe de glace (2 boules)
Parfums : *Vanille, Fraise (sorbet), Chocolat, Noisette, Pistache,*
Café, Cerise (sorbet), Rhum raisin, Citron (sorbet), Passion (sorbet)

Nos coupes Alcoolisées

7,00€

- Mon Chéri (Glace Chocolat, Griottines de Fougerolles et Chantilly)*
Griottine (Glace vanille et Griottines de Fougerolles)
Williamine (Sorbet Poire et Alcool de Poire)
Colonel (Sorbet de Citron et Vodka)