



Le dîner végétarien (toutes saisons)

Entrée:

- soupe aux lentilles rouges
OU
- truite fumée du << Moulin de Pierre >> servie avec fromage de chèvre et sa garniture
OU
- plateau de fromages (Comté, Morbier, Bleu de Gex) locaux et sa garniture

Plat principal :

- risotto à la courge
OU
- quiche au Comté et champignons servie avec rondelles d'aubergine panées
OU
- burger d'aubergines (sans petit pain) avec salade chaude de haricots

Dessert:

- crème au café
OU
- la Dame Blanche
OU
- mousse de chocolat

**Le prix est de 28 euros par personne
(15 euros pour les enfants jusqu'à l'âge de 12 ans)**

Pain, boissons non alcoolisées et café sont inclus dans le prix.

Bière artisanale à volonté (IPA Australienne – brassée sur place) avec un supplément de 4 euros par personne

(A noter : Notre bière peut aussi être achetée en bouteille de 33cl, 50cl ou 75cl au-dehors du dîner)
Une sélection de vins (locaux et italiens) est disponible avec un supplément de 15 euros par bouteille

Veuillez nous contacter pour toutes restrictions alimentaires

