

Les abeilles

Il vous est souhaité de passer
un agréable moment dans notre restaurant.
Tout est fait maison. Notre seule envie est de vous laisser un
bon souvenir de votre passage chez nous.
Ainsi, laissez-nous le temps de bien faire,
car ici la devise est ... « allegro ma non troppo ».

Nous vous proposons menus ou carte, selon vos goûts.

« Les fétiches » à 18.50 €

servis au déjeuner uniquement en semaine

Ragoût de pâtes aux légumes,
salade verte et fromage râpé –
Assiette de fromages ou dessert du jour

Belle tarte chaude sur salade –
Assiette de fromages ou dessert du jour

Plat du jour garni
Assiette de fromages ou dessert du jour

Les Entrées :	18.50 €
Les Plats, tous garnis de légumes :	28.00 €
Les Fromages au plateau :	11.00 €
Les Desserts au choix :	12.50 €

**Pour nos très jeunes clients, nous préparons, dans le cadre du menu, des portions adaptées à leur faim :
Plat et dessert 18.50 €**

« le 29.00 € servi uniquement au déjeuner en semaine »
entrée & plat au choix ou plat & dessert au choix

« le 31.50 € servi uniquement au déjeuner en semaine »
une entrée au choix – un plat au choix – fromage ou dessert

Les Entrées :

Terrine d'agneau à la manière du patron
et ses condiments « maison »
Petits gris de Provence sautés, vert et
côtes de blettes en fricassée safranée
Les huîtres (par 7 pièces) crues ou gratinées
Salade composée et œuf de poule poché
Tourte de lièvre façon « royale »

Les Plats, tous garnis de légumes :

Tranche ou pavé de bœuf
poêlé et servi avec sa sauce lie de vin, (origine française)
Poisson suivant arrivage, qualité pêche sauvage
Agneau (Rhône-Alpes) au parfum des garrigues
Pieds et paquets à la façon de Pierre Hiely
Queue de bœuf en panure de moutarde
ou le plat du jour dans le menu
La truffe, oui demandez ...

Les Desserts :

Poire rôtie au caramel, crème glacée caramel-fleur de sel
Fondant au chocolat « très cacao »
Nougat glacé « aussi bon qu'ailleurs »
Crème glacée et sorbet « faits Maison, bien sûr »
Le baba au Grand-Manier, le dessert préféré du patron

Quelques plats demandent un certain temps d'élaboration et donc une petite attente.

Nous vous remercions de bien vouloir choisir votre dessert au moment de la commande.

Artisan Cuisinier

Nb : [*Vous désirez choisir à la carte du soir, demandez la*](#)

Nous acceptons des cartes bancaires.

Pour le respect des autres clients, nous vous remercions d'éteindre les
portables.