

Nos Entrées

Terrine de foies de volaille et sa confiture de figues **7€50**

Rillettes d'anguilles à la persillade **8€00**

L'ardoise d'Olivier « charcuterie artisanale » **14€00**

Tartare aux deux saumons **8€00**

Cassolette d'escargots de « Cornillé les Caves » au saint Marcellin **9€00**

Nos salades

La toute simple 11€00

Salade, jambon, tomate, conté, œuf poché, champignon

La gourmande 13€50

Salade, rillauds, oignon, noix, magret de canard, pain grillé

L'italienne 14€00

Salade, tomate, mozzarella, jambon italien, basilic, olive

Nos grosses tartines servies sur ardoise

La sudiste 16€00

Tomate, mozzarella, jambon italien, salade, tapenade, parmesan

La fraîcheur 17€00

Salade, saumon fumé, concombre, crème ciboulette, tomate, citron

La Chèvre 11€00

Salade, pomme, miel, chèvre

Provenance de nos viandes : France et UE

Nos Plats

Pièce du boucher sauce roquefort ou échalote **16€50**

Souris d'agneau miel échalote thym cuit en cocotte **19€00**

Tartare de bœuf du chef **16€00**

Poisson du moment gratiné au beurre de pistache **17€00**

L'assiette bambin **6€50**

Garniture : frites, ratatouille fraîche, salade

Nos pizzas servies uniquement le soir sur place ou à emporter

La Margherita 9€00

Tomate, fromage

La sicilienne 12€50

Tomate, fromage, anchois, olives, câpre

L'alsacienne 12€00

Fromage blanc, lardon, oignon, persillade fraîche

La régina 12€00

Tomate, jambon, fromage, champignon, œuf

La vésuvio 13€00

Tomate, chorizo, fromage, champignon, olive

La rêve de souris 13€50

Tomate, plusieurs fromages

Les 4 saisons 11€50

Tomate, fromage, ratatouille fraîche, olive

Nos desserts

Riz au lait et son caramel au beurre salé **6€00**

Mousse au chocolat **6€50**

Tiramisu **7€00**

Crumble de fruits **6€00**

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges **5€50**

Clafoutis de saison **5€50**

Nos glaces Artisanales

1 Boule **2€40** 2 Boules **4€20** 3 Boules **6€00**

Chantilly, caramel ou coulis de fruits rouges **0€50**

Nos glaces

Café expresso Guatemala, Vanille gousses Madagascar, Caramel salé, Sablé breton,

Amarena cerises confites, Chocolat noir Guanaja, Vanille pécan fudge,

Nougat de Montélimar, Natelloso (chocolat et noisettes).

Nos sorbets

Citron pressé, Abricot « monts et coteaux du lyonnais, Fraise Senga

Nos tarifs sont TTC service compris

Cuisine maison élaborée à partir de produits frais

Carafe d'eau à discrétion

Le Petit Blaison

Vous propose...

Site Internet: www.lepetitblaison.fr

Retrouvez nous aussi sur notre page Facebook : le petit blaison