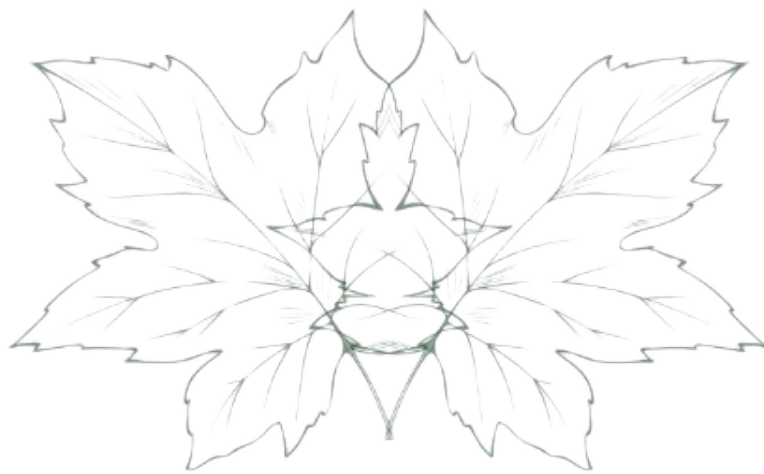


MAISON ROBIN

GWENDOLINE ET YOHAN



HÔTEL DU
COMMERCE

CHEF

DESCHAMPS

FLORIAN

PREMIERS DÉLICES

Oeuf meurette

8.50€

2 Oeufs, vin rouge, oignons, lardons et sa salade
2 eggs, red wine, onions, bacon bits.

Petite fraîcheur

8.50€

Salade, tomates, choux rouge, carottes, croutons et
crudités de saison

XL 13.50€

Salad, tomatoes, red cabbage, carrots, croutons.

Planche du charcutier

11.90€

Rosette, chorizo, Jambon cuit, Jambon cru, terrine, beurre
et ses cornichons

XL 18.50€

Rosette, chorizo, cooked ham, cured ham, terrine, butter and pickles.

Brochette de crevettes marinées

14.50€

Crevettes brochée et marinées au soja et sa salade

XL 18.50€

Shrimp skewers marinated in soy sauce.

MENU ENFANTS

Jusqu'à 12ans

12.00€

Salade de saison
ou charcuterie

+

Steak ou Jambon blanc, frites ou légumes
de saison

+

Glace 2Boules ou dessert du jour

La majorité de nos propositions sont garanties fait maison. Notre politique d'achat vous garantit des produits de qualité, origine France, nous favorisons le circuit court et les produits issus de l'agriculture biologique



Allergènes : Poisson, produits laitier, Fruit à coques, œuf, information sur les ingrédients de nos plats, prononcé lors du service à table.

Nous adaptons nos suggestions à vos sensibilités. Nos prix s'entendent TTC, service compris

SAVEURS & TRADITION

La Bourbonnaise

17.50€

Salade, tomates, gésiers, feuilles de jambon cru, crouton, bleu d'auvergne, huile de noix et vinaigre de framboise.

Salad with gizzards, cured ham slice, croutons, Bleu d'Auvergne cheese, walnut oil, and raspberry vinegar

Suggestion du pêcheur

17.90€

entre 160g et 200g

Poisson frais selon arrivage, Accompagnement du jour.

Fresh fish (depending on availability). Served with today's side dish.

Filet mignon, moutarde et miel

18.90€

entre 200g et 250g

Filet mignon de porc, sauce maison moutarde, crème et miel.

Accompagnement du jour.

Pork tenderloin with mustard, cream and honey. Served with the side dish of the day.

Cuisse de canard confite

18.90€

entre 180g et 200g

Cuisse de canard confite légèrement sucrée

Slow-cooked confit duck leg with a hint of sweetness

Pièce du boucher

23.90€

entre 250g et 290g

Pièce de bœuf selon arrivage et ses accompagnement de saison

Beef cut depending on availability and its seasonal sides.

LE MIDI !



MENU ARDOISE

16.50€

Seulement le midi du mardi au vendredi



ENTREE + PLAT+ DESSERT

VIN OFFERT !



MENU EXPRESS

14€

Seulement le midi du mardi au vendredi



ENTREE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT

La majorité de nos propositions sont garanties fait maison. Notre politique d'achat vous garantit des produits de qualité, origine France, nous favorisons le circuit court et les produits issus de l'agriculture biologique



Allergènes : Poisson, produits laitier, Fruit à coques, œuf, information sur les ingrédients de nos plats, prononcé lors du service à table.

Nous adaptons nos suggestions à vos sensibilités. Nos prix s'entendent TTC, service compris

DOUCEURS & PLAISIRS

Crèmeux d'Anjous

Crèmeux fromage blanc vanillé
Creamy vanilla fresh cheese

4.50€

Tiramisu

Traditionnel génoise et mascarpone
Traditional sponge cake and mascarpone

5.90€

Dessert du moment

Selon arrivage et préparation du chef
Subject to availability and the chef's preparation

5.90€

Moelleux au chocolat

Moelleux au chocolat fondant, servi chaud, accompagné de sa crème anglaise
Warm molten chocolate cake served with custard sauce

7.90€

Café gourmand

Assortiment de mini desserts du jour accompagné d'un café ou thé
Chef's daily selection of miniature desserts, paired with coffee or tea

8.90€

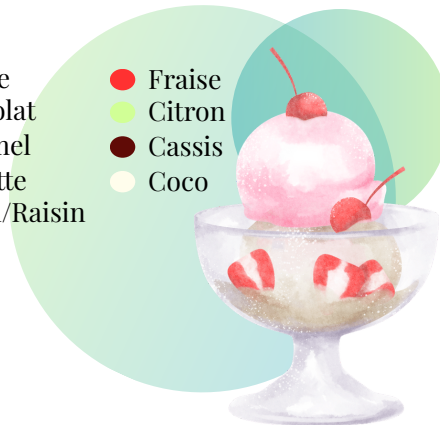
Boule de glace

Aux choix
Free choice

- | | |
|---------------|----------|
| ● Vanille | ● Fraise |
| ● Chocolat | ● Citron |
| ● Caramel | ● Cassis |
| ● Noisette | ● Coco |
| ● Rhum/Raisin | |

1.70€
/Boule

Composez votre coupe librement !
Create your own cut!



+0.40€
Supp Chantilly
extra whipped cream

La majorité de nos propositions sont garanties fait maison. Notre politique d'achat vous garantit des produits de qualité, origine France, nous favorisons le circuit court et les produits issus de l'agriculture biologique



Allergènes : Poisson, produits laitier, Fruit à coques, œuf, information sur les ingrédients de nos plats, prononcé lors du service à table.

Nous adaptons nos suggestions à vos sensibilités. Nos prix s'entendent TTC, service compris