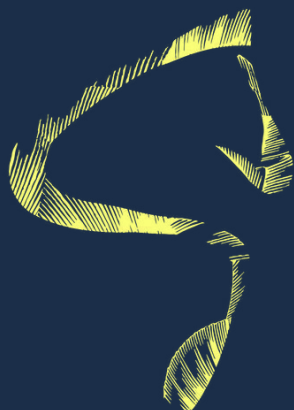


La carte



HoB
Cheval Blanc

Evi HoB

Une cuisine Hob'tits oignons



Tous nos plats sont faits maison par notre Hob'Chef Filipe

Entrées

SALADE FRAÎCHEUR Haddock, agrumes et crème d'avocat	16€
LA BURRATA Crème de tomate basilic, pesto et chips de bacon	14€
LE POGHÉ Crème de petits pois wasabi, émulsion bacon	14€

Plats

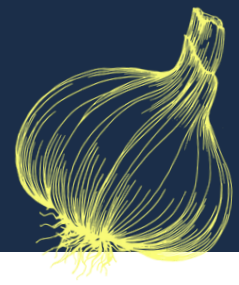
LE POISSON Dos de cabillaud rôti, mousseline de patate douce, sauce passion	27€
LE BOEUF Filet de boeuf poêlé, jus corsé aux herbes, tian de légumes, pommes de terre grenailles	30€
LE MIGNON Mignon de veau, jus au miel, risotto de petits pois	25€

Les plats végé

Falafel sur lit de salade	16€
Burger, frites et salade	14€

Et si on continuait ce moment délicieux avec un petit dessert ?

Une cuisine Hob'tits oignons



Desserts

LA CREME BRÛLÉE VANILLE	9€
LE MILLEFEUILLE GARMEL	11€
LA TULIPE AUX FRUITS FRAIS, CRÈME VANILLE	9€

Glaces

COUPE BELLE HÉLÈNE Sorbet poire, glace vanille et chocolat, coulis chocolat	9€
COUPE COLONEL Sorbet citron jaune et vert, vodka	10€
COUPE EXOTIQUE Sorbet mangue, passion et coco	9€

Le coup de coeur du Hob'Chef

LE TIRAMISU FRAISE SPECULOOS	11€
------------------------------	-----

Du lundi au vendredi, uniquement le midi, hors jours fériés. Hors boissons.

Formule express

Entrée du jour + plat du jour OU plat du jour + dessert du jour

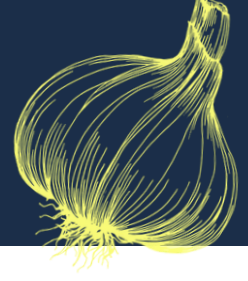
18€

Formule midi

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour

22€

Une cuisine Ho♥tits oignons



Le Menu Récréation pour nos p'tits potes, les enfants !

FISH AND CHIPS

ou

3 BOULETTES DE BOEUF, LINGUINI A LA SAUCE TOMATE

COUPE DE GLACE 2 BOULES AU CHOIX

ou

SALADE DE FRUITS FRAIS

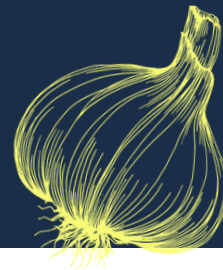
**UN VERRE DE JUS DE POMME OU ORANGE OU UN SIROP
A L'EAU OU LIMONADE**

14€

Bonne dégustation

Menu de saison

Ho♥tits oignons



Entrée, plat, dessert 39€

Entrées

Feuilleté de poulet au curry, champignons

ou

Œuf poché, crème de petits pois wasabi, émulsion de bacon

Plats

Magret de Canard, mousseline de carotte, bergamote et orange,
sauce au miel

ou

Pêche du moment , Risotto

Desserts

Millefeuille caramel

ou

Tulipe aux fruits frais, crème vanille

Bonne dégustation !

