À PARTAGER POUR L'APÉRITIF

Houmous de lentillons de Champagne 12€
VINAIGRE DE REIMS, CRAKERS DE GRAINES

Planche de charcuterie du moment 18€

Planche mixte charcuterie & fromages du moment 24€

ENTRÉES

Croque-monsieur 10€
COMTÉ, JAMBON, SALADE

Saumon gravlax 9€
CITRON VERT, BEURRE DEMI-SEL, PAIN TOASTÉ

Velouté de potimarron 12€
PÉPITES DE FOIE GRAS POÊLÉES

Soupe à l'oignon 9€
TARTINES DE CHAOURCE GRATINÉES

SALADES

Salade César Cardini 21€
POULET, PARMESAN, ANCHOIS, OEUFS

Salade de saison 21€
ENDIVES, BOUDIN BLANC, OEUF, POMME ET NOIX

BURGERS MAISON
Pain de la Cuvée des Pains à Ludes

Le Région 21€
STEAK HACHÉ, OIGNONS CARAMÉLISÉS AU MIEL DE CHAMPAGNE, FRITES ET SAUCE CHAOURCE

La Farm 21€
VOLAILLE LABEL ROUGE PANÉE, SAUCE CHIMICHURRI, OEUF AU PLAT, FRITES

Le Végé 19€
STEAK DE LENTILLONS DE CHAMPAGNE, SAUCE AU YAOURT ÉPICÉE, FRITES ET SALADE

VIANDES

Carbonade 25€
PALERON DE BOEUF FRANÇAIS CUIT 16H DANS LA BIÈRE

Côte de veau 38€
CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE, AVEC POMMES DE TERRE GRENAILLES

Suprême de volaille 22€
LABEL ROUGE CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

Blanquette de veau 28€
RIZ, CAROTTES, POIREAU, CHAMPIGNONS

POISSONS

Truite 24€
ÉMULSION CRÉMEUSE

Thon mi-cuit au teriyaki 24€
PICKLES ET SAUCE TERIYAKI

Garnitures au choix :
FRITES FRAICHES
OU POTIMARRON BRAISÉ ET CHAMPIGNONS

PLAT SIGNATURE

Farmiflette 32€
CUISINÉE DANS UNE MEULE DE CANTAL, JAMBON BLANC AUX HERBES, POMMES DE TERRE, SALADE VERTE, SAUCE FROMAGÈRE

FROMAGES

Assiette de trois fromages 9€
CHAOURCE, LANGRES, CHÈVRE FRAIS

DESSERTS

Café/Thé très gourmand 10€

Moelleux au chocolat avec coulis noix de coco 9€

Tarte Tatin revisitée 9€

Tarte bourdaloue 9€
POIRES, AMANDES

FORMULE DÉJEUNER DU LUNDI AU VENDREDI
HORS JOURS FÉRIÉS ET HORS WEEK-ENDS

Entrée + Plat ou Plat + dessert - 23 €
Entrée + Plat + Dessert - 28 €

MENU TERROIR - 46€
EXCLUSIVEMENT LE SOIR
Au fil des saisons et des inspirations du Chef, découvrez notre menu renouvelé tous les 15 jours.

MENU LES PETITS FARM'IERS - 12 €
BOISSON + PLAT + DESSERT

Sirop à l'eau
CITRON, FRAISE, GRENADINE OU PÊCHE

Croque-monsieur artisanal
SALADE VERTE
ou
Steak haché
FRITES FRAICHES
OU POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON

Moelleux au chocolat à la vanille

PRÉSENCE D'ARACHIDE
VIANDES ORIGINES FRANCE ET UE - REGISTRE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX EN EUROS TTC, SERVICE INCLUS

TO SHARE FOR THE APERITIF

Houmous de lentillons de Champagne 12€
VINAIGRE DE REIMS, CRAKERS DE GRAINES

Planche de charcuterie du moment 18€

Planche mixte charcuterie & fromages du moment 24€

STARTERS

Croque-monsieur 10€
COMTÉ CHEESE, HAM, SALAD

Gravlax Salmon 9€
LIME, SALTED BUTTER, TOASTED BREAD

Creamy Red Kuri Squash Soup 12€
PAN-SEARED FOIE GRAS PIECES.

French Onion Soup 9€
TOASTED BREAD TOPPED WITH MELTED CHAOURCE CHEESE.

SALADS

Salade César Cardini 21€
POULET, PARMESAN, ANCHOIS, OEUFS

Salade de saison 21€
ENDIVES, BOUDIN BLANC, OEUF, POMME ET NOIX

HOMEMADE BURGERS

Buns from La Cuvée des Pains bakery in Ludes

Le Région 21€
BEEF PATTY, ONIONS CARAMELISED WITH CHAMPAGNE HONEY, FRIES AND CHAOURCE CHEESE SAUCE

La Farm 21€
BREADED LABEL ROUGE CHICKEN, CHIMICHURRI SAUCE, FRIED EGG AND FRIES

Le Végé 19€
CHAMPAGNE LENTIL PATTY, SPICY YOGHURT SAUCE, FRIES AND SALAD

MEAT

Carbonade 25€
FRENCH BEEF SHOULDER SLOW-COOKED IN BEER FOR 16 HOURS.

Veal Chop 38€
SLOW-COOKED AT LOW TEMPERATURE

Chicken Supreme 22€
SLOW-COOKED AT LOW TEMPERATURE

Veal Blanquette 28€
RICE, CARROTS, LEEKS AND MUSHROOMS.

FISH

Trout 24€
CREAMY FOAM

Teriyaki Seared Tuna 24€
PICKLES ET SAUCE TERIYAKI

Choice of side:
FRESH-CUT FRIES
OR BRAISED RED KURI SQUASH AND MUSHROOMS.

SIGNATURE DISH

Farmiflette 32€
COOKED IN A WHEEL OF CANTAL CHEESE, WITH HERB-INFUSED HAM, POTATOES, GREEN SALAD AND CHEESE SAUCE.

CHEESES

Selection of Three Cheeses 9€
CHAOURCE, LANGRES, FRESH GOAT'S CHEESE

DESSERTS

Gourmet Coffee/Tea 10€

Chocolate & Coconut Fondant 9€

Our Take on Tarte Tatin 9€

Bourdaloue Tart 9€
PEARS AND ALMONDS

LUNCH FORMULA FROM MONDAY TO FRIDAY
EXCLUDING PUBLIC HOLIDAYS AND WEEKENDS

Starter + Main Course / Main Course + Dessert - €23

Starter + Main Course + Dessert - €28

TERROIR MENU - 46€
EVENINGS ONLY

Inspired by the seasons and our Chef's creativity, discover our menu, renewed every two weeks.

LITTLE FARMER MENU - €12
DRINK + MAIN COURSE + DESSERT

Water Syrup
LEMON, STRAWBERRY, GRENADINE OR PEACH

Artisan Croque-Monsieur
GREEN SALAD

or

Ground Beef Steak
FRESH-CUT FRIES
OR SEASONAL SAUTÉED VEGETABLES

Chocolate Lava Cake with Coconut

PRÉSENCE D'ARACHIDE
VIANDES ORIGINES FRANCE ET UE - REGISTRE DES ALLERGÈNES DISPONIBLE SUR DEMANDE - PRIX EN EUROS TTC, SERVICE INCLUS