

Nos Entrées

La salade maraichère	10.90€
<i>Avec ses fruits et légumes de saison et sa marinade balsamique</i>	
Terrine de Chèvre	12.90€
<i>Aux légumes grillés, bouquet de salade et coulis de poivrons rôtis</i>	
Terrine de campagne	14.90€
<i>Faite maison, au poivre vert et canard confit et sa brioche</i>	
Saumon mariné gravlax	15.90€
<i>Fraîcheur melon, pastèque et son sorbet « Get 37 » menthe et citron vert</i>	

La César

La Salade César	18.90€
<i>Feuilles de romaine et mesclun, filet de volaille aux épices douces, tomates cerises colorées, Œuf dur fermier et sauce césar maison au parmigiano reggiano</i>	

Nos Poissons et Crustacés

Le Pavé de Saumon	21.90€
<i>Risotto crémeux au parmigiano reggiano et petits légumes</i>	
Les Crevettes	19.90€
<i>Sautées à l'ail, pâtes fraîches maison, jus de crustacés</i>	

Nos viandes

La pièce du Boucher - Viande Française	24.90€
<i>Pommes de terre grenailles aux épices douces, légumes du moment, jus réduit</i>	
Le Magret de Canard	22.90€
<i>Rôti, réduction de fruits rouges et quinoa aux légumes provençaux</i>	
Le Tartare de Bœuf de race Limousine	22.90€
<i>Traditionnel, frites fraîches et salade de saison</i>	

Nos Fromages

Le Saint Marcellin de la Mère RICHARD	Demi : 4.90€	Entier : 7.90€
La Faisselle de la Mère RICHARD	4.90€	
<i>Faisselle au choix : crème, coulis de fruits rouges ou ails confits et persil</i>		
L'assiette du Fromager : Sélection de trois fromages du moment	9.90€	

Nos Desserts

Le Vacherin glacé du verger <i>Abricot et fromage blanc à l'amandes amères</i>	8.50€
Le Mi-Cuit Chocolat 70% et pistache <i>(temps de cuisson : 10min)</i> <i>Moelleux au cœur coulant, sorbet intensément rouge</i>	9.50€
La Traditionnelle Crème brûlée <i>A la vanille Bourbon et cassonade</i>	7.50€
Le Tiramisu <i>Au citron vert et fruits rouges et sorbet limoncello</i>	8.00€
Nos Glaces faites maison <i>Voir Ardoise</i>	1 Boule : 4€ 2 Boules : 7.90€ 3 Boules : 9.90€

*Notre Menu Enfant**12.90€*

Un sirop au choix

-

Nuggets de filet de volaille maison ou**Poisson blanc du Jour** ou **Petite pièce de Bœuf**

Accompagnement : Frites maison et légumes de saison

-

Une boule de glace au choix

Le 37

Notre Menu

39.90€

Entrées :

Terrine de campagne au poivre vert, canard confit et sa brioche

Terrine de chèvre aux légumes grillés, bouquet de salade et coulis de poivrons

Plats :

Pavé de Saumon, risotto crémeux au parmigiano reggiano et petits légumes

*Pièce du Boucher, pommes de terre grenailles aux épices douces,
légumes du moment, jus réduit*

Desserts :

Dessert aux choix

Glaces maison (2 parfums)

Supplément Fromage : +4€

Concernant les allergènes, l'équipe en salle et en cuisine sont là pour vous renseigner