



La nouvelle équipe du Crusoë vous accueille midi et soir, 7 jours / 7

## ENTREES

---

Friture de joëls	11€
Flan de courgettes, fondant de chèvre et coulis de tomate	10€
Salade de rouget	14€
Foie gras à la plancha et compotée de fruit	15€
Salade italienne	14€

## PLATS

---

Grenouilles fraîches (280g)	22€
Suprême de volaille au jus de foie gras	17€
Pavé de saumon rôti, sauce vierge aux agrumes	16€
Fricassée de calamars légèrement safranée aux herbes fraîches	15€
Burger : roquette, mozzarella, pancetta, tomate et haché de bœuf	16€
Pièce de bœuf, sauce argentine	19€

---

## MENU POUR ENFANTS

12€

Frites, Steak haché ou poulet, 1 Sirop, 1 glace

---

Fromage blanc ou fromage sec	6€
Desserts maison	7€

## BOISSONS

---

Apéritifs maison	5€
Pastis, kir	4€
Whisky, gin, tequila, rhum, vodka	6€
Digestifs	7€
Bière pression	3,50€
Verre de vin	3€

\*\*\*

Eau minérale 1L	6€
Soda, sirop, limonade	3€
Jus de fruits	4€
Thé	3€
Café	2€

## VINS

---

Pots Lyonnais 46cl Blanc, Rouge, Rosé 12€

### Bouteilles 75cl

Blanc : Saint-Véran 2009 <i>Michel Chavet et Fils</i>	30€
Rosé : Cap des pins 2010 <i>Côtes de Provence</i>	26€
VDP « M » 2010 <i>Sophie DENANTE</i>	15€
Rouge : Crozes Hermitage 2007 <i>Cave de Tain</i>	39€