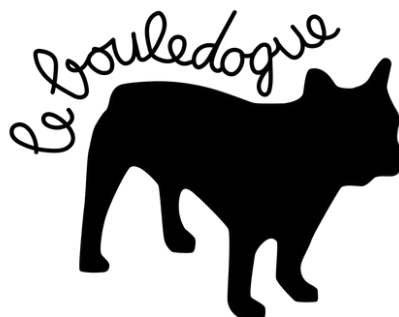




ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE BIO — 9
SALADE D'ENDIVES *bleu d'Auvergne et cerneaux de noix* — 12
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE — 14
POIREAUX *en vinaigrette* — 15

TERRINE DU MOMENT *confiture d'échalottes* — 10
OS À MOELLE *pain Poilâne toasté* — 16
FOIE GRAS DE CANARD MAISON *pain Poilâne toasté* — 23

ŒUFS EN MEURETTE *au haddock* — 14
FILETS DE HARENG *pommes à l'huile* — 16

PLATS

COMPOSITION DE LÉGUMES DE SAISON — 21

TARTARE DE BŒUF *frites au couteau et salade verte* — 27
MARMITE DE POULET FERMIER *aux champignons, pommes grenailles* — 27
ANDOUILLETTE "AAAAA" GRILLÉE *frites au couteau et salade verte* — 28
CONFIT DE CANARD "MAISON" *purée de pommes de terre à l'ancienne, sauce au poivre vert* — 28
FAUX-FILET *échalotes confites, frites au couteau et salade verte* — 29
BELLE CÔTE DE VEAU *frites au couteau et salade verte, sauce aux girolles* — 35

MÉLI-MÉLO DE TROIS POISSONS *à la vapeur d'algues, riz basmati dans sa feuille de Lotus* — 26
STEAK DE THON MI-CUIT AU SÉSAME *wok de légumes* — 27
FILET DE DAURADE *écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes et à la ciboulette* — 29

DESSERTS

LE FROMAGE DU MOMENT — 10
FROMAGE BLANC *coulis de fruits rouges ou miel ou crème fraîche* — 10
LES TROIS FROMAGES *Cabécou, Comté, Roquefort* — 13

PROFITEROLES *au chocolat* — 14
CRÊPES FAÇON SUZETTE — 14
TARTE DES DEMOISELLES TATIN *crème fraîche* — 14
CRÈME BRÛLÉE *aux agrumes, orange et citron* — 14
BRIOCHE PERDUE *glace caramel au beurre salé* — 14

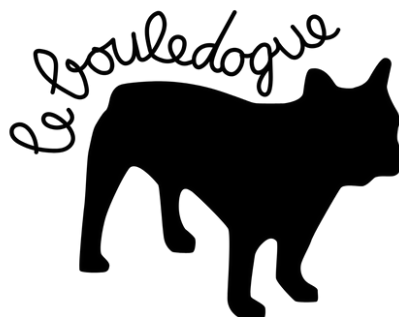
GLACES OU SORBETS 2 boules / ET EAU-DE-VIE — 10 / 15
NOUGAT GLACÉ "MAISON" *coulis de fruits rouges* — 12



CHEF DE CUISINE : ÉRIC PORTEFAIX

prix nets – service compris – TVA incluse
liste des allergènes disponible sur demande





STARTERS

ORGANIC EGGS WITH MAYONNAISE — 9
ENDIVES SALAD *bleu d'Auvergne cheese and walnut kernels* — 12
CLASSIC FRENCH ONION SOUP — 14
LEEKs *in vinaigrette* — 15

SEASONAL TERRINE *shallot jam* — 10
ROASTED BONE MARROW *toasted Poilâne bread* — 16
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS *toasted Poilâne bread* — 23

EGGS EN MEURETTE *with smoked haddock* — 14
SMOKED HERRINGS *potatoes in oil* — 16

MAIN COURSES

SEASONAL VEGETABLE MEDLEY — 21

BEEF TARTARE *hand-cut fries and green salad* — 27
FREE-RANGE CHICKEN STEW *mushrooms and baby potatoes* — 27
GRILLED “AAAAA” ANDOUILLETTE SAUSAGE *hand-cut fries and green salad* — 28
HOMEMADE DUCK CONFIT *rustic mashed potatoes and green peppercorn sauce* — 28
SIRLOIN STEAK *caramelized shallots, hand-cut fries, and green salad* — 29
VEAL CHOP *hand-cut fries and green salad, girolle mushroom sauce* — 35

TRIO OF STEAMED FISH *seaweed steam and basmati rice in a lotus leaf* — 26
SEARED TUNA STEAK WITH SESAME *wok-fried vegetables* — 27
SEA BREAM FILLET *vegetables in truffle oil* — 29

DESSERTS

CHEESE OF THE MOMENT — 10
FROMAGE BLANC *red berry coulis, honey, or crème fraîche* — 10
THREE-CHEESE SELECTION *Cabécou, Comté, Roquefort* — 13

CHOCOLATE PROFITEROLES — 14
CRÊPES SUZETTE — 14
TARTE TATIN *crème fraîche* — 14
CRÈME BRÛLÉE *orange & lemon* — 14
BRIOCHE FRENCH TOAST *salted caramel ice cream* — 14

ICE CREAM OR SORBETS 2 scoops / AND EAU-DE-VIE — 10 / 15
HOMEMADE FROZEN NOUGAT *red berry coulis* — 12



HEAD CHEF: ÉRIC PORTEFAIX

net prices – service included – tax included
allergen list available upon request

