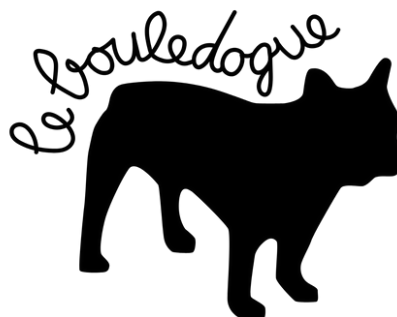




ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE BIO.....	9
SALADE D'ENDIVES <i>Bleu d'Auvergne et cernaux de noix.....</i>	12
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE.....	14
POIREAUX <i>en vinaigrette.....</i>	15
TERRINE DU MOMENT <i>confiture d'échalottes.....</i>	10
OS À MOELLE <i>pain poilane toasté.....</i>	16
FOIE GRAS DE CANARD MAISON <i>pain poilane toasté.....</i>	23
ŒUFS EN MEURETTE <i>au haddock.....</i>	14
FILETS DE HARENG <i>pommes à l'huile.....</i>	16

PLATS

COMPOSITION DE LÉGUMES DE SAISON.....	21
TARTARE DE BŒUF <i>frites au couteau et salade verte.....</i>	27
MARMITE DE POULET FERMIER <i>aux champignons, pommes grenailles.....</i>	27
ANDOUILLETTE "AAAAA" GRILLÉE <i>frites au couteau et salade verte.....</i>	28
CONFIT DE CANARD "MAISON" <i>purée de pommes de terre à l'ancienne, sauce au poivre vert.....</i>	28
FAUX-FILET <i>échalotes confites, frites au couteau et salade verte.....</i>	29
BELLE CÔTE DE VEAU <i>frites au couteau et salade verte, sauce aux girolles.....</i>	35
MÉLI-MÉLO DE TROIS POISSONS <i>à la vapeur d'algues, riz basmati dans sa feuille de Lotus.....</i>	26
STEAK DE THON MI-CUIT AU SÉSAME <i>wok de légumes.....</i>	27
FILET DE DAURADE <i>écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes et à la ciboulette.....</i>	29

DESSERTS

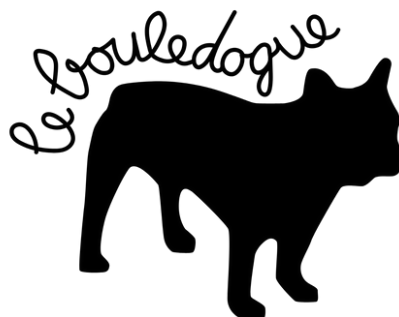
LE FROMAGE DU MOMENT.....	10
FROMAGE BLANC <i>coulis de fruits rouges ou miel ou crème fraîche.....</i>	10
LES TROIS FROMAGES <i>Cabécou, Comté, Roquefort.....</i>	13
PROFITEROLES <i>au Chocolat.....</i>	14
CRÊPES FAÇON SUZETTE.....	14
TARTE DES DEMOISELLES TATIN <i>crème fraîche.....</i>	14
CRÈME BRÛLÉE <i>aux agrumes, orange et citron.....</i>	14
BRIOCHE PERDUE <i>glace caramel au beurre salé.....</i>	14
GLACES OU SORBETS <i>2 boules / ET EAU-DE-VIE.....</i>	10 / 15
NOUGAT GLACÉ "MAISON" <i>coulis de fruits rouges.....</i>	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*.....27
SIRLOIN STEAK *caramelized shallots, hand-cut fries, and green salad*.....28
HOMEMADE DUCK CONFIT *rustic mashed potatoes and green peppercorn sauce*.....28
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

