

## ENTRÉES

- ŒUFS MAYONNAISE *bio* — 9  
SALADE DE HARICOTS VERTS *tomates confites, cerneaux de noix et parmesan* — 12  
MOZZARELLA DI BUFALA *tomates, pesto et basilic, pousses de roquette* — 14  
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE — 14  
POIREAUX *en vinaigrette* — 15
- ŒUF BIO POCHÉ *piperade de poivrons et chorizo grillé* — 14  
FOIE GRAS DE CANARD MAISON *pain de campagne toasté* — 23
- SAUMON MARINÉ *façon hareng pomme à l'huile* — 16

## PLATS

- COURONNE DE SAISON *inspiration végétale du marché sur un lit d'écrasé de pommes de terre* — 21
- TARTARE DE BŒUF *frites au couteau et salade verte* — 27  
CÉSAR DU CHEF *cœur de sucrine, poulet fermier grillé, œuf poché, parmesan, câpres, croûtons* — 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  
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES *purée aux olives, jus au thym* — 35
- TATAKI DE THON *graines de sésame, petits légumes froids et croquants* — 27  
GAMBAS À LA PLANCHA *aubergines grillées, tomates confites, sauce vierge* — 28  
FILET DE DAURADE *écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe et ciboulette* — 29

## DESSERTS

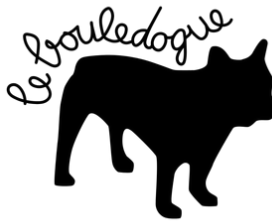
- LE DESSERT DU MOMENT — 12
- LE OU LES TROIS FROMAGES *sélection du mois* — 10 / 13
- MOUSSE AU CHOCOLAT *chantilly vanille* — 12  
PROFITEROLES *au chocolat* — 14  
TARTE DES DEMOISELLES TATIN *crème fraîche* — 14  
CRÈME BRÛLÉE AUX AGRUMES *orange et citron* — 14  
BRIOCHE PERDUE *glace caramel au beurre salé* — 15
- ASSIETTE DE FRUITS ROUGES — 18
- 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

- EGGS WITH MAYONNAISE *organic* — 9  
GREEN BEAN SALAD *sun-dried tomatoes, walnuts and parmesan* — 12  
BUFFALO MOZZARELLA *tomatoes, pesto, basil and arugula* — 14  
CLASSIC FRENCH ONION SOUP — 14  
LEEKS *vinaigrette* — 15
- POACHED ORGANIC EGG *bell pepper piperade and grilled chorizo* — 14  
HOMEMADE DUCK FOIE GRAS *grilled country-style bread* — 23
- MARINATED SALMON *homestyle marinated herring with potatoes* — 16

## MAIN COURSES

- SEASONAL CROWN *market-inspired vegetables, served with homestyle mashed potatoes* — 21
- BEEF TARTARE *hand-cut fries and green salad* — 27  
CHEF'S CAESAR SALAD *baby gem lettuce, grilled free-range chicken, poached egg, parmesan, capers, croutons* — 27  
GRILLED "AAAAA" ANDOUILLETTE SAUSAGE *hand-cut fries and green salad* — 28  
HOMEMADE DUCK CONFIT *old fashioned mashed potatoes and green peppercorn sauce* — 28  
SIRLOIN STEAK *caramelized shallots, hand-cut fries and green salad* — 29  
GRILLED LAMB CHOPS *olive mashed potatoes and thyme jus* — 35
- TUNA TATAKI *chilled crispy baby vegetables* — 27  
GRILLED KING PRAWNS *grilled eggplant, sun-dried tomatoes, sauce vierge* — 28  
SEA BREAM FILLET *homestyle mashed potatoes with truffle oil and chives* — 29

## DESSERTS

- DESSERT OF THE DAY — 12
- SELECTION OF 1 OR 3 CHEESES — 10 / 13
- CHOCOLATE MOUSSE *vanilla whipped cream* — 12  
CHOCOLATE PROFITEROLES — 14  
TARTE TATIN *crème fraîche* — 14  
CRÈME BRÛLÉE WITH CITRUS *orange & lemon* — 14  
BRIOCHE FRENCH TOAST *salted caramel ice cream* — 15
- FRESH RED BERRIES — 18
- ICE CREAM OR SORBETS *2 scoops / AND EAU-DE-VIE* — 10 / 15  
HOMEMADE FROZEN NOUGAT *red berries coulis* — 12



HEAD CHEF: ÉRIC PORTEFAIX

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



