

Pour débiter

Oeufs durs mayonnaise pousse d'épinard / <i>Boiled eggs mayonnaise</i>	8€
Terrine de Campagne / <i>Country Terrine</i>	8€
Rosette de Lyon beurre demi-sel / <i>Rosette from Lyon</i>	10€
Poireaux vinaigrette croûtons, blanc et jaune d'oeuf haché / <i>Leeks vinaigrette</i>	12€
Oeuf cocotte ratatouille et chorizo / <i>Baked eggs ratatouille and chorizo</i>	12€
Velouté Dubarry / <i>Dubarry Potage</i>	12€
Os à moelle, toast à l'ail / <i>Roasted beef bone marrow</i>	15€
Poulet Mayonnaise, Celeri remoulade / <i>Chicken with mayonnaise</i>	15€
Escargots en petit pot par 9, beurre d'escargot / <i>Snails pan and garlic butter</i>	16€
Tomate et stracciatella en tartelette, basilic, pistou / <i>Tomatoes and stracciatella</i>	18€
Tartare de saumon toast melba / <i>Salmon tartar</i>	18€

Pour continuer

Goujonette de Merlan / <i>Merlan Goujonette</i>	20€
Tartare de boeuf / <i>Beef tartar</i>	20€
Steak haché oeuf à cheval / <i>Chopped steak with egg</i>	20€
Volaille pochée au citron confit / <i>Poached poultry with lemon</i>	22€
Cordon bleu / <i>Fried chicken stuffed with ham and cheese</i>	25€
Escalope de veau à la viennoise / <i>Breaded veal escalope</i>	25€
Soupe de poisson / <i>Fish soup</i>	22€
Sole meunière / <i>Seared Sole</i>	45€

Une garniture au choix / *Side dishes*

Pommes allumettes / <i>Matchstick fries</i>	
Poêlée de légumes de M.Deloffre / <i>Pan vegetables from our region</i>	
Mousseline de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i>	
Gratin de Courge / <i>Butternut Gratin</i>	
Poêlée de champignons en persillade de M.Mazurier / <i>Roasted parsley mushrooms</i>	
Haricot Vert / <i>Green Bean</i>	

Garniture supplémentaire

8€

Nos suggestions

Onglet Black Angus / <i>Hanger beef</i>	35€
Faux-filet de boeuf / <i>Short loin</i>	39€
Saumon grillé mi-cuit / <i>Grilled Salmon half cooked</i>	24€

Pour terminer

Cervelle de canut / <i>Cottage cheese with chive, shallots and vinegar</i>	8€
Assiette de fromages / <i>Cheeses plate</i>	12€
Tartelette au Citron Meringuée / <i>Lemon meringue pie</i>	9€
Crème brûlée / <i>Crème brulée</i>	9€
Profiterole / <i>Profiterole</i>	9€

Pour les petits

15€

Viande ou poisson / *Meat or fish*

Une garniture au choix / *One side dish*

Haricot Vert / *Green Bean*

Pommes allumettes / *Matchstick fries*

Mousseline de pommes de terre / *Mashed potatoes*

Poêlée de légumes de M.Deloffre / *Pan vegetables from our region*

little Georgette