

Pour débiter/ *To start*

Œufs durs mayonnaise pousse d'épinard / <i>Hard-boiled eggs with mayonnaise</i>	8€
Terrine de Campagne / <i>Rustic pork terrine</i>	8€
Poireaux vinaigrette croûtons, blanc et jaune d'oeuf haché / <i>Leeks vinaigrette</i>	12€
Œuf poché meurette / <i>Poached Egg in Red Wine Sauce</i>	12€
Velouté Dubarry / <i>Dubarry cream soup</i>	12€
Os à moelle, toast à l'ail / <i>Roasted beef bone marrow</i>	15€
Rillettes de volaille, céleri rémoulade / <i>Shredded chicken rillettes</i>	15€
Escargots en petit pot par 9, beurre d'escargot / <i>Snails pan and garlic butter</i>	16€
Tartare de saumon toast melba / <i>Salmon tartare</i>	18€
Charcuterie de Porc noir de Bigorre saucisson, coppa, chorizo/ <i>Charcuterie from Bigorre black Pork</i>	25€

Pour continuer / *To continue*

Tartare de boeuf / <i>Beef tartare</i>	20€
Steak «maturé» haché, œuf à cheval / <i>Dry-aged minced steak with a fried egg</i>	20€
Volaille, sauce suprême / <i>Poultry with suprême sauce</i>	25€
Cordon bleu / <i>Breaded chicken stuffed with ham and cheese</i>	25€
Goujonnettes de Merlan / <i>Crispy fried strips of whiting</i>	20€
Pêche du Jour cuit dans sa soupe de poisson / <i>Catch of the day cooked in fish</i>	22€
Saumon grillé mi-cuit / <i>Grilled salmon, cooked medium-rare</i>	24€
Sole meunière / <i>Sole fish, pan-fried in butter, with lemon and parsley</i>	45€

Une garniture au choix / *Side dishes*

Pommes Grenaille / <i>New potatoes</i>	
Poêlée de légumes de M.Deloffre / <i>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>Mushrooms with parsley and garlic</i>	
Haricots Verts / <i>Green beans</i>	

Garniture supplémentaire / <i>Extra side dish</i>	8€
---	----

Nos suggestions / Our suggestions

Boudin noir aux pommes / <i>Black pudding with apples</i>	25€
Onglet Black Angus / <i>Black Angus hanger steak</i>	35€
Côte de Porc noir de Bigorre à partager / <i>Bigorre black Pork chop to share</i>	75€ pour deux

Pour les petits / For kids 15€

Viande ou poisson / *Meat or Fish*

Une garniture au choix / *One side dish*

Haricots Verts / *Green Beans*

Pommes Grenaille / *New potatoes*

Mousseline de pommes de terre / *Mashed potatoes*

Poêlée de légumes de M.Deloffre / *Vegetables from our region*

Pour terminer / To finish

Fromage blanc aux herbes / <i>Fresh cheese with herbs</i>	8€
Assiette de fromages / <i>Cheese plate</i>	12€
Tartelette au citron meringuée / <i>Lemon meringue tartlet</i>	9€
Tarte au chocolat «Macaé», glace gruée de cacao / «Macaé» chocolate pie, cocoa nibs ice cream	9€
Crêpe suzette / <i>Crêpe Suzette</i>	12€

- Toutes nos viandes sont d'origine française - Tous nos plats sont faits maison
- Nos plats contiennent des allergènes, renseignez-vous auprès de votre serveur - Prix TTC, service compris