

## Pour débiter/ *To start*

|                                                                                                    |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Œufs durs mayonnaise pousse d'épinard / <i>Hard-boiled eggs with mayonnaise</i>                    | 7€  |
| Terrine de Campagne / <i>Rustic pork terrine</i>                                                   | 8€  |
| Velouté d'orties et ail des ours crème de chèvre / <i>Nettle velouté with wild garlic and goat</i> | 8€  |
| Tartelette de légumes et pistou / <i>Vegetable and pesto tartlet</i>                               | 12€ |
| Asperges blanches, sauce maltaise / <i>White asparagus with maltaise sauce</i>                     | 14€ |
| Escargots en petit pot par 9, beurre d'escargot / <i>Snails pan and garlic butter</i>              | 14€ |

## Pour continuer / *To continue*

|                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Tartare de boeuf Boucherie «Oh la vache!»/ <i>Beef tartare</i>                           | 19€ |
| Steak «maturé» haché Boucherie «Oh la vache!»et œuf à cheval / <i>Dry-aged minced</i>    | 21€ |
| Boudin noir aux pommes Boucherie «Oh la vache!»/ <i>Black pudding</i>                    | 23€ |
| Cordon bleu / <i>Fried chicken stuffed with ham and cheese</i>                           | 25€ |
| Magret de canard et oranges / <i>Duck Breast with orange</i>                             | 25€ |
| Goujonnettes de Merlan / <i>Crispy fried strips of whiting</i>                           | 20€ |
| Cabillaud, beurre blanc fondue de poireaux/ <i>Cod with beurre blanc sauce and leeks</i> | 22€ |
| Sole meunière / <i>Sole fish, pan-fried in butter, with lemon and parsley</i>            | 45€ |

### Une garniture au choix / *Side dishes*

|                                                                          |  |
|--------------------------------------------------------------------------|--|
| Pommes allumettes/ <i>French fries</i>                                   |  |
| Petit pois à la Française / <i>French-Style green peas</i>               |  |
| Mousseline de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i>                   |  |
| Gnocchis de pommes de terre à la sauge / <i>Potato gnocchi with sage</i> |  |

Garniture supplémentaire / *Extra side dish* 8€

## Pour terminer / *To finish*

|                                                                                           |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Assiette de fromages / <i>Cheese plate</i>                                                | 11€ |
| Tartelette fraises et citron Calvados / <i>Strawberry and lemon tartlet with calvados</i> | 11€ |
| Cannelé dulce, crème glacée / <i>Dulce cannelé with ice cream</i>                         | 11€ |
| Pavlova Kiwi poivre de Sichuan / <i>Pavlova with kiwi and Sichuan pepper</i>              | 11€ |