

Pour débiter/ *To start*

Oeufs 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 cresson crème de chèvre / <i>Nettle velouté with watercress and goat</i>	8€
Tartelette de légumes et pistou / <i>Vegetable and pesto tartlet</i>	12€
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 steak with egg</i>	21€
Boudin noir aux pommes Boucherie «Oh la vache!» / <i>Black pudding with apples</i>	23€
Magret de canard et oranges / <i>Duck Breast with orange</i>	25€
Coeur de rumsteack, pommes grenailles de Noirmoutier <i>Beef rump steak, Noirmoutier baby potatoes</i>	25€
Goujonnettes de Merlan / <i>Crispy fried strips of whiting</i>	20€
Filet de Lieu noir, fondue de poireaux/ <i>Pollack fillet buttered 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€