

Pour débiter/ To start

Oeufs durs mayonnaise pousse d'épinard / <i>Hard-boiled eggs with mayonnaise</i>	7€
Assiette de jambon cru / <i>Raw ham plate</i>	8€
Terrine de Campagne / <i>Rustic pork terrine</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€
Crèmeux aux cèpes d'Argonne / <i>Creamy porcini mushroom from Argonne</i>	15€

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€
Cordon bleu / <i>Fried chicken stuffed with ham and cheese</i>	25€
Blanquette de Ris de veau sauce poulette au fois gras/ <i>Sweetbread blanquette, fois gras sauce</i>	35€
Goujonnettes de Merlan / <i>Crispy fried strips of whiting</i>	20€
Cabillaud, fondue de poireaux/ <i>Cod and 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>	
Polenta crémeuse au vieux Cantal / <i>Creamy polenta with aged Cantal cheese</i>	
Mousseline de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i>	
Gratin de Potiron au Maroilles / <i>Pumpkin gratin with Maroilles cheese</i>	

Garniture supplémentaire / *Extra side dish* 8€

Pour terminer / To finish

Assiette de fromages / <i>Cheese plate</i>	11€
La crêpe suzette à l'orange glace fromage blanc/ <i>Suzette crepe yogurt ice cream</i>	11€
Paris Brest Noix de pecan / <i>Paris-Brest with pecan nuts</i>	11€
La brioche feuilletée à la framboise / <i>Raspberry puff brioche</i>	11€