

Pour débuter / *To start*

Œufs 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€
Crémeux aux cèpes d'Argonne / <i>Creamy porcini mushroom from Argonne</i>	15€

Pour continuer / *To continue*

Tartare de bœuf 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€
Bœuf Bourguignon / <i>Beef Bourguignon</i>	23€
Cordon bleu / <i>Fried chicken stuffed with ham and cheese</i>	25€
Blanquette de Ris de veau sauce poulette au foie gras / <i>Sweetbread blanquette, foie gras sauce</i>	35€
Lièvre à la royal / <i>Royal-style hare</i>	45€
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€
Mille-feuille chocolat, praliné et noisettes caramélisées / <i>Chocolate mille-feuille</i>	11€
Flan à la vanille grillée / <i>Grilled vanilla flan</i>	11€