

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 terrin</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*

Os à moelle / <i>Marrow bones</i>	15€
Tartare de bœuf Boucherie «Oh la vache!» / <i>Beef tartare</i>	19€
Bœuf Bourguignon / <i>Beef Bourguignon</i>	23€
Cordon bleu / <i>Fried chicken stuffed with ham and cheese</i>	25€
Croque-madame à la truffe / <i>Truffle croque madame</i>	28€
Blanquette de Ris de veau sauce poulette au foie gras / <i>Sweetbread blanquette, foie gras sauce</i>	35€
Lièvre à la royale / <i>Royal-style hare</i>	45€
Goujonnettes de Merlan / <i>Crispy fried strips of whiting</i>	20€
Mi-cuit de thon saku riz sauté au curry/ <i>Medium-rare saku tuna, curry fried rice</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 / <i>Pumpkin gratin</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€
Vacherin aux agrumes sorbet pamplemousse / <i>Citrus vacherin, grapefruit sorbet</i>	11€
Flan au chocolat et praliné aux amandes / <i>Chocolate flan with almond praline</i>	11€

- Toutes nos viandes sont d'origine française - Tous nos plats sont faits maison