

Pour débiter / To start

Œufs durs mayonnaise pousse d'épinard / <i>Hard-boiled eggs with mayonnaise</i>	7€
Assiette de jambon cru / <i>Cured ham plate</i>	8€
Terrine de Campagne / <i>Rustic pork terrine</i>	8€
Oeuf parfait, émulsion aux champignons / <i>Perfect egg with mushroom emulsion</i>	12€
Escargots en petit pot par 9, beurre d'escargot / <i>Snails in a pot, garlic herb butter</i>	14€

Pour continuer / To continue

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, poulette sauce with foie gras</i>	35€
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 meunière, pan-fried in butter with lemon and parsley</i>	45€

Une garniture au choix / *Side dishes*

Pommes allumettes/ *French fries*

Polenta crémeuse au vieux Cantal / *Creamy polenta with aged Cantal cheese*

Mousseline de pommes de terre / *Silky potato mousseline*

Ratatouille / *Ratatouille*

Garniture supplémentaire / *Extra side dish* 8€

Pour terminer / To finish

Assiette de fromages / <i>Cheese plate</i>	11€
Feuilleté au chocolat Macaé / <i>Chocolate puff pastry, Macaé</i>	11€
Vacherin aux agrumes sorbet pamplemousse / <i>Citrus vacherin, grapefruit sorbet</i>	11€
Flan pistache-Amarena, sorbet cerise noire / <i>Pistachio-Amarena flan, cherry sorbet</i>	11€