

Pour débiter / To start

Oeufs durs mayonnaise / <i>Harded eggs with mayonnaise</i>	7€
Assiette de jambon cru / <i>Cured ham plate</i>	8€
Terrine de Campagne / <i>Rustic pork terrine</i>	8€
Gaspacho de tomate à la menthe, toast au pesto / <i>Tomato and mint gazpacho, pesto toast</i>	11€
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 / <i>Beef tartare</i>	19€
Courgette farcie et son jus de viande réduit / <i>Stuffed zucchini with reduced meat jus</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€
Filet de bœuf Rossini / <i>Beef Rossini</i>	45€
Ballotine de cabillaud aux agrumes / <i>Cod ballotine with citrus</i>	22€
Mi-cuit de thon saku, riz sauté au curry / <i>Medium-rare saku tuna, curry fried rice</i>	25€
Sole meunière / <i>Sole meunière, 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>
Ratatouille / <i>Ratatouille</i>

Garniture supplémentaire / <i>Extra side dish</i>	8€
---	----

Pour terminer / To finish

Assiette de fromages / <i>Cheese plate</i>	11€
Le Brookie, sorbet vanille / <i>Le brookie, vanilla ice cream</i>	11€
Vacherin aux agrumes, sorbet pamplemousse / <i>Citrus vacherin, grapefruit sorbet</i>	11€
Tartelette fraises et citron Calvados / <i>Strawberry and lemon tartlet with calvados</i>	11€