

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€
Filet de bœuf et foie gras poêlé / <i>Beef fillet and seared foie gras</i>	45€
Côte de cochon (à partager) / <i>Pork rib (To share)</i>	56€ pour 2
Ballotine de cabillaud aux agrumes / <i>Cod ballotine with citrus</i>	22€
Mi-cuit de thon saku / <i>Medium-rare saku tuna</i>	25€
Sole à la grenobloise ou meunière ou grillée / <i>Sole grenobloise or miller's or grilled</i>	55€

Une garniture au choix / *Side dishes*

Pommes allumettes / <i>French fries</i>
Salade verte / <i>Green salad</i>
Mousseline de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i>
Ratatouille / <i>Ratatouille</i>
Riz sauté au curry / <i>Curry fried rice</i>

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

Pour terminer / To finish

Assiette de fromages / <i>Cheese plate</i>	
Le fondant chocolat "Macaé", Crème anglaise / <i>"Macaé" chocolate fondant</i>	11€
Le millefeuille vanille et Gianduja / <i>Vanilla & Gianduja Millefeuille</i>	11€
Mirabelles au thym, crème chiboust caramélisée / <i>Thyme-roasted mirabelle plums</i>	11€
	11€