Pour les petits / *For kids*

Viande ou poisson / *Meat or Fish*

Une garniture au choix/ *One side dish*

15€

Menu du moment

Tartelette de chèvre infusé au thym, tomates confites
Goat cheese tartlet infused with thyme, confit tomatoes

Ou / Or

Velouté de butternut au lard fumé
Butternut squash velouté with smoked bacon

Boudin noir, pommes caramélisées et salade verte
Black pudding, caramelized apples and green salad

Ou / Or

Saumon confit aux agrumes
Citrus-confited salmon

Le Flan vanille
The vanilla flan

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 26 euros
Starter & main course, or main course & dessert

Entrée - Plat - Dessert : 32 euros
Starter - Main course - Dessert

Nos plats contiennent des allergènes, renseignez-vous auprès de notre personnel - Prix TTC, service

Pour débuter / *To start*

Œufs durs mayonnaise / *Harled eggs with mayonnaise*	7€
Assiette de jambon cru / *Cured ham plate*	8€
Terrine de Campagne / *Rustic pork terrine*	8€
Gaspacho de tomate à la menthe, toast au pesto / *Tomato and mint gazpacho, pesto toast*	11€
Escargots en petit pot par 9, beurre d'escargot / *Snails in a pot, garlic herb butter*	14€

Pour continuer / *To continue*

Tartare de bœuf /*Beef tartare*	19€
Courgette farcie et son jus de viande réduit / *Stuffed zucchini with reduced meat jus*	23€
Cordon bleu / *Fried chicken stuffed with ham and cheese*	25€
Filet de bœuf et foie gras poêlé / *Beef fillet and seared foie gras*	45€
Côte de cochon (à partager)/ *Pork rib (To share)*	60€ pour 2

Ballotine de cabillaud aux agrumes / *Cod ballotine with citrus*	22€
Mi-cuit de thon saku / *Medium-rare saku tuna*	25€
Sole à la grenobloise ou meunière ou grillée / *Sole grenobloise or miller's or grilled*	55€

Une garniture au choix / *Side dishes*

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

Garniture supplémentaire / *Extra side dish* 8€

Pour terminer / *To finish*

Assiette de fromages / *Cheese plate*	11€
Le fondant chocolat "Macaé", Crème anglaise / *"Macaé" chocolate fondant*	11€
Le millefeuille vanille et Gianduja / *Vanilla & Gianduja Millefeuille*	11€
Finger framboise, crème anglaise aux amandes / *Finger raspberry, almond custard*	11€

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

Pour les petits / *For kids*

15€

Viande ou poisson / *Meat or Fish*

Une garniture au choix/ *One side dish*

Menu du moment

Servi au déjeuner et dîner
Du Lundi au Dimanche

Pour réserver : 03 26 83 18 18

Tartelette de chèvre infusé au thym, tomates confites
Goat cheese tartlet infused with thyme, confit tomatoes

Ou / Or

Velouté de butternut au lard fumé
Butternut squash velouté with smoked bacon

Boudin noir, pommes caramélisées et salade verte
Black pudding, caramelized apples and green salad

Ou / Or

Saumon confit aux agrumes
Citrus-confited salmon

Le Flan vanille
The vanilla flan

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 26 euros
Starter & main course, or main course & dessert

Entrée - Plat - Dessert : 32 euros
Starter - Main course - Dessert

- Nos plats contiennent des allergènes, renseignez-vous auprès de notre personnel - Prix TTC, service