

-ENTREES – STARTERS-

Œuf bio mimosa, 9,80€

ORGANIC EGG MIMOSA

Poelée de supions, 12€

En persillade et chips de jambon

PAN-FRIED SUPIONS with parsley and ham chips

Camembert roti au miel ,.12€

Noix, croutons, mesclun

ROSTED CAMENBERT CHEESE with honey nuts, croutons, salad

Gros escargots de Bourgogne,16€

LARGE BURGUNDY SNAILS

Foie gras maison, 22€

Brioche toastée

HOMEMADE FOIE GRAS, toasted brioche

Gratinée à l'oignon maison au cantal12€

HOMEMADE ONION GRATIN WITH CANTAL

Cuisses de grenouilles en persillade18€

Frogs leg with persaly

-SALADES COMPOSÉES – SALADS-

Salade César18.50€

Poulet fermier, croûtons, parmesan, œuf bio

CESAR SALAD farmer chicken, croutons, parmesan, organic egg

Salade Veggie, 18.50€

Lentilles Bio, légumes de saison, vinaigrette miel

VEGGIE SALAD, Organic Perche lentils, seasonal vegetables, honey vinaigrette

Salade Corner,19.50€

Bresaola , feuille de chêne et légumes de saison,
burrata

CORNER SALAD, dry beef, seasonal vegetables, burrata cheese

Salade Thai, 20,50€

Tempura de crevettes, cacahuètes, sauce thai,
julienne de légumes, avocat

CORNER SALAD, Pyrenees trout, oak leaf and seasonal vegetables

- BURGERS -

Corner Burger signature18.50€

Steak haché, vieux cheddar, oignons confit, salade

steak, old cheddar, onions , tomatoes, salad

Cheeseburger crispy chicken16.50€

Poulet pané, vieux cheddar, sauce tartare, tomates,
salade

*CHEESEBURGER FRIED CHICKEN, old cheddar,
tomatoes, tartar sauce, salad*

Burger végétarien15.50€

Chèvre pané, sauce moutarde miel, tomates,
salade

*VEGETARIEN BURGER , fried goat cheese,
tomatoes, mustard honey sauce, salad*

***TOUT NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC DES
FRITES ET SALADE***

*ALL THE BURGERS ARE ACCOMPANIED WITH
FRIES AND SALAD*

- VIANDES ET PLATS – MEAT AND MAIN COURSES -

Omelette bio nature ou truffe, 14€/17€

Frites/salade

*ORGANIC PLAIN OR TRUFFLE OMELETTE,
fries/salad*

Tartare de bœuf, 17.50€

frites maison,

BEEF TARTARE, home fries

Carpaccio de boeuf ,17,50€

Frites/salade

BEEF CARPACCIO, fries/salad

Poulet Fermier thaï,19.50€

Julienne de légumes de saison et riz basmati

*THAI farmer CHICKEN, seasonal vegetables julienne
and basmati rice*

Magret de canard, 24.50€

Carottes bio rôtis aux épices, jus maison

*DUCK BREAST, roasted organic carrots with spices,
homemade juice*

Entrecôte Charolaise sauce roquefort26.50€

Frites maison

Beef entrecôte with roquefort, homemade fries

Filet de rumsteck sauce poivre, 25,50€

Pommes sautées champignons

*RUMSTEAK BEEF FILLET WITH PEPPERS SAUCE,
sauteed potatoes & mushrooms*

- POISSONS - FISH -

Dos de saumon à l'unilatérale 21€

Ratatouille maison

ONE SIDE SALMON FILLET, homemade ratatouille

Gambas grillées au basilic,

Risotto au safran 23.50€

GRILED PRAWNS WITH BASIL, soft safran risotto

Tartare de saumon avocat , 17.50€

Saumon, avocat, aneth, échalote, frites maison,
salade

*SALMON AVOCADO TARTAR, echalot,
dill,fries/salad*

-PÂTES -

Pâtes artisanales bio jambon/truffe. 20€

ARTISANAL HAM/TRUFFLE PASTA

Ravioli artisanales bio du jour 21,50€

ARTISANAL RAVIOLI OF THE DAY

Pâtes artisanales bio à la provençale 16,50€

*ARTISANAL ORGANIC PASTA TOMATOES PROVENÇAL
SAUCE*

- MENU ENFANT- KIDS MENU 12,80€

**- Steak haché ou Nuggets de poulet ou poisson pané. Au choix
frites maisons, riz ou pâtes**

**Ground steak or chicken nuggets or breaded fish, with
homemade fries, rice or pasta**

-Un sirop au choix / A syrup of your choice

**-Une boule de glace au choix / A scoop of ice cream of your
choice**

-FROMAGES / CHEESES-

Sélection de fromages, 11€

Comté 12 mois, chèvre, camembert

*SELECTION OF CHEESES, comté 12 months, goat
cheese, Camembert*

- DESSERTS MAISONS – HOMEMADE DESSERT-

Salade de fruits de saison 10.50€

FRENCH SEASON FRUITS SALAD

Crème brûlée à la vanille de Madagascar. . . 10.50€

MADAGASCAR VANILLA CREME BRULEE

Mousse au chocolat Valrhona.11€

VALRHONA CHOCOLATE MOUSSE

Tarte tatin, glace vanille10,50€

The tart tatin, vanilla ice cream

Brioche perdue. 10.50€

Caramel beurre salée, glace vanille

*FRENCH BRIOCHE, salted butter caramel sauce,
vanilla ice cream*

Profiteroles. 12€

Glace vanille, chocolat chaud, amandes grillées

*PROFITEROLES, vanilla ice cream, hot chocolate,
grilled almond*

Café ou Thé gourmand.10.50€

Gourmet tea or coffee