Les Entrées...

- Escargots de Bourgogne Label Rouge x6 = 12€ ou x12 = 23€ Burgundy snails x6 OR x12
 - Tartare d'Artichauts 21€

(Artichauts, Tomates Séchées, Copeaux de Parmesan, Oignons Rouges) (Artichokes, Dried Tomatoes, Parmesan Shavings, Red Onions)

• Salade de Chèvre Chaud, Pains aux Graines de Chia, Lardons, Cerneaux de Noix et Oignons Rouges 18€

> Warm Goat Cheese Salad, Chia Seed Bread, Bacon, Walnut Kernels and Red Onions

- Salade de Quinoa et Saumon Frais à l'Asiatique 20€ Asian-Style Quinoa and Fresh Salmon Salad
- Vole au Vent au Gorgonzola, Chips de Jambon Cru, Cerneaux de Noix et Salade 19€

Vole au Vent with Gorgonzola, Raw Ham Chips, Walnut Kernels and Salad

• Planche de Charcuterie (A partager) 24€
(Jambon Cru, Fuet Catalan, Chorizo, Bresaola, Terrine de Campagne)
.Charcuterie board (To share)
(Raw Ham, Catalan Fuet, Chorizo, Bresaola, Country Terrine)

Menu Enfant 14€ / Kid Menu 14€

Nuggets de Poulet OU Filet de Colin Pané / Chicken Nuggets OR Filet Fish Frites maison OU Légumes / French Fries OR Vegetables

+1 Boule de Glace (Parfum au choix) + 1 Scoop Ice Cream (Flavour of your Choice)

Les Plats...

- Fish and Chips de Cabillaud et sa sauce Tartare 24.50€ Cod Fish and Chips with Tartar Sauce
- Spare Ribs (5/600g) laqués sauce BBQ, Frites Maison 45€ Spare Ribs (5/600g) laquered with BBQ sauce, French Fries
- Entrecôte Simmental (300g), Pommes de Terre Grenaille,
 Jardinière de Légumes de Saison, Salade 38€

Simmental Rib Steak (300g), Baby Potatoes, Vegetables and Salad Sauce au choix : Gorgonzola ou Poivre Sauce of your choice: Gorgonzola or Pepper

- Dos de Saumon rôti à l'Aneth,
 Jardinière de Légumes de Saison et Pommes de Terre Grenaille 24€
 Roasted Salmon Back with Dill, Garden Vegetables and Baby Potatoes
 - Burger du Bellini, Frites Maison et Salade 24€
 (Pain Artisanal au Maïs, Bœuf, Cheddar, Bresaola, Oignons Frits, Sauce Tartare: Fromage Frais, Mayonnaise, Cornichons, Oignons rouges, Ciboulette et Curcuma)
 (Artisanal Corn Bread, Beef, Cheddar, Bresaola, Fried Onions, Tartar Sauce: Fresh Cheese, Mayonnaise, Onions, Chives and Curcuma)
 - Gnocchi sauce Gorgonzola, Oignons Rouges Confits et Chips de Jambon Cru 17€

Gnocchi with Gorgonzola sauce, Candied Red Onions and Raw Ham Chips

 Saint Félicien Rôti, Pommes de Terre Grenaille, Farandole de Charcuterie et Salade 24€
 Roasted Saint Félicien, Baby Potatoes, Mixed Meats and Salad

Les Gourmandises...

• Assiette de Fromage affinés 14€

Cheese Assortment

• Café Gourmand (5 Bouchées Gourmandes) 12€

Gourmet Coffee (5 delicacies)

Baba Bouchon 11€

Rum Baba

Tarte Aux Figues Rôties, Crème d'Amandes et de Pistaches,
 Amandes Effilées Torréfiées 12€

Roasted Fig Tart, Almond and Pistachio Cream, Roasted Slivered Almonds

- Crème Brûlée à la Pistache et ses Éclats de Pistache 9€
 Pistachio Crème Brûlée and Pistachio Chips
 - Tiramisu Glacé façon « Tobleron » 13€ Ice Tiramisu in another way... « Tobleron »
 - Pain Perdu au Caramel Beurre Salé, Glace Vanille 9€ French Toast, Salted Butter Caramel, Vanilla Ice Cream
- Cœur Coulant Chocolat, Caramel Beurre Salé et Glace Vanille 9€ Chocolate Flowing Heart, Salted Butter Caramel and Vanilla Ice Cream

Glaces et Coupes Glacées...

.Vanille .Chocolat .Caramel .Café .Pistache . Malaga . Menthe-Choco .Citron .Fraise .Passion

1 boule : 3€ 2 boules : 6€ 3 boules : 9€ Supp Chantilly 1€ - Supp Sauce Chocolat, Caramel, Café ou Fruits Rouges : 0.50€

Chocolat Liégeois : Crème Glacée Chocolat, Sauce Chocolat et Chantilly	11€
Caramel Liégeois : Crème Glacée Caramel, Caramel Beurre Salé Maison, et Chantilly	11€
Café Liégeois : Crème Glacée Café, Café froid et Chantilly	ll€
Dame Blanche : Crème Glacée Vanille, Sauce Chocolat et Chantilly	11€
Coupe After 8 : Glace Menthe-Choco, Glace Chocolat, Sauce Choco, Chantilly (supp Get 27 +2€)	ll€
Fraise Melba (selon Saison): Sorbet Fraise, Fraises Fraîches et coulis, Glace Vanille, Chantilly	12€
Coupe Colonel : 3 Boules Citron, 4cl de Vodka	12€

-Liste des allergènes disponible, demandez à votre serveur - Prix Nets TTC et Service Compris-