

## LES SALADES REPAS / ENTRÉES

Meal salads / First Courses



**Salade verte composée**..... 4,50€  
Mixed salad

**Planche de charcuterie**..... 9,50€  
Charcuterie assortment

**La Bergère**..... 13,50€  
Salade, 2 toasts de chèvre à l'huile d'olive et herbes de Provence, champignons frais, noix, tomates grappes, concombre  
Salad, 2 goat toasts with olive oil and herbes de Provence, fresh mushrooms, walnuts, tomatoes bunch, cucumber

**La façon César** ..... 14,00€  
Salade, aiguillette de poulet crispy, copeaux et tuiles de parmesan, tomates grappes, croûtons, œuf, concombre  
Salad, crispy chicken aiguillette, parmesan chips and tiles, Tomato bunch, croutons, egg, cucumber

**La Raclette** ..... 15,00€  
Salade, jambon cru, chips de lard, galette de pommes de terre, oignons frits, reblochon fondu, tomates grappes  
Salad, raw ham, bacon chips, potato pancake, fried onions, melted reblochon, bunch tomatoes

Périgourdine  
Foie gras 14.50

## LES VIANDES Meats



**Entrecôte grillée sauce bordelaise** environ 300g ..... 18,50€  
Grilled sirloin sauce bordelaise about 300g

**Pavé de rumsteak façon Rossini**..... 19,50€  
environ 200g (foie gras poêlé)  
Rossini style rump steak, about 160g (pan-fried foie gras)

Suggestion du Chef / Suggestion of the Chef

Escalope  
Mortelaise 17.50

**Supplément sauce au choix / supp. sauce of your choice** ... 3,00€  
Poivre, Forestière, Bordelaise  
Pepper, Forest, Bordelaise

### Garniture

Gratin dauphinois, légumes de saison, frites maison  
Gratin Dauphinois, seasonal vegetables, homemade fries

toutes  
nos frites  
sont faites  
"maison"

## LES POISSONS Fishes



**Filet de loup aux cèpes** ..... 17,50€  
Bass fillet with ceps mushrooms

**Gambas flambées au pastis ou whisky ou persillade** .... 19,00€  
Prawns cooked with pastis or whisky or persillade

Suggestion du Chef / Suggestion of the Chef

Dos de Saumon  
Pesto 16.50

## LES PÂTES Pasta



**L'incontournable bolognaise** ..... 13,00€  
Viande hachée, oignons, basilic, tomates cerises, chips de parmesan  
Minced meat, onions, basil, cherry tomatoes, parmesan crisps

**La Forestière** ..... 14,50€  
Filet de poulet, escalope de foie gras poêlé, crème, champignons, chips de parmesan  
Fillet of chicken, pan-fried foie gras escalope, cream, mushrooms, parmesan chips

Suggestion du Chef / Suggestion of the Chef

Pâte au Saumon  
16.00

## LES BURGERS Burgers



**Le Classic** ..... 14,00€  
Pain rustique, steak haché du boucher, lard grillé, tomate, emmental, cheddar, cornet de frites maison, salade  
Rustic bread, butcher's steak, grilled bacon, tomato, emmental, cheddar, homemade french fries cone, salad

**Le Chicken** ..... 15,00€  
Pain rustique, filet de poulet crispy, oignons frits, tomate, cheddar, sauce pesto, cornet de frites maison, salade  
Rustic bread, crispy chicken fillet, fried onions, tomato, cheddar, pesto sauce, homemade french fries, salad

**Le Morteau**..... 16,50€  
Pain rustique, saucisse de Morteau, galette de pommes de terre, emmental, sauce moutarde à l'ancienne, cornet de frites maison, salade  
Rustic bread, Morteau sausage, potato pancake, emmental, old-fashioned mustard sauce, homemade fries cone, salad

**Cornet de frites maison**..... 4,50€  
Homemade french fries cone

**Supplément XL** ..... 5,00€  
Steak haché du boucher 180g / filet de poulet crispy / Sauc. Morteau  
XL supplement : butcher's steak 180g / crispy chicken fillet / Morteau sausage

Suggestion du Chef / Suggestion of the Chef

Fisch au Saumon  
15.50



# NOS FORMULES *Menus*



**Petit déjeuner (jusqu'à 11h)** ..... **4,50 €**

*Breakfast*

Grande boisson chaude

+1 jus d'orange + tartines ou 1 viennoiserie

*Hot drink + orange juice + Viennese pastry or slices of bread*

**Menu Enfant "Carabouille"\* (-12ans)**..... **9,00 €**

*Children Menu*

Fish & Chips, ou steack haché + Frites maison et salade

Dessert + sirop au choix

*Fish & chips or chopped steack, french fries, salad, dessert, syrup*

**Plat du jour\*** ..... **9,50 €**

*Today's spécial*

**Formule midi\*** ..... **12,00 €**

*Lunchtime menu*

Entrée + plat ou Plat + dessert\*

*First course + main course or Main course + dessert*

**Menu complet\*** ..... **14,00 €**

*Complete menu*

Entrée + plat + dessert

*First course + main course + dessert*

*\* Formules et menus uniquement le midi, du lundi au samedi sauf jours fériés  
sauf Menu Enfant 7j/7*

*\* Formulas and menus for lunch only, Monday to Saturday except public holidays  
Children Menu 7/7*



## LES PIZZAS *Pizzas*



Base tomate / *Base tomato*

**Napoli**..... 9,00€  
Emmental, mozzarella / *Emmental, mozzarella*

**Margherita**..... 11,00€  
Emmental, mozzarella, jambon / *Emmental, mozzarella, ham*

**Reine**..... 12,00€  
Emmental, mozzarella, jambon, champignons  
*Emmental, mozzarella, ham, mushrooms*

**La Burger**..... 13,50€  
Emmental, mozzarella, viande hachée, oignons frits  
*Emmental, mozzarella, minced meat, fried onions*

**La Carnivore**..... 14,50€  
Emmental, mozzarella, viande hachée, filet de poulet,  
saucisse de Morteau, oignons frits

*Emmental, mozzarella, minced meat, chicken fillet,  
Morteau sausage, fried onions*

Base blanche : crème / *Base cream*

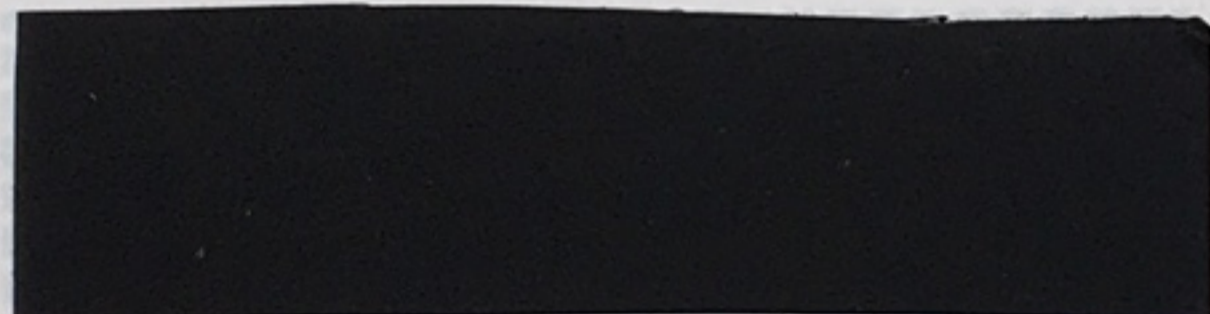
**La Fromagère**..... 12,50€  
Emmental, mozzarella, chèvre, reblochon  
*Emmental, mozzarella, goat cheese, reblochon*

**La Fermière**..... 13,50€  
Emmental, mozzarella, filet de poulet, champignons, pesto  
*Emmental, mozzarella, chicken fillet, mushrooms, pesto*

**La Cévenole**..... 14,00€  
Emmental, mozzarella, jambon cru, noix, oignons frits  
*Emmental, mozzarella, raw ham, walnuts, fried onions*

*pâtes à  
pizza  
"maison"*

*Suggestion du Chef / Suggestion of the Chef*



## LES FROMAGES *Cheese*



**Trilogie du berger** : assortiment de 3 fromages..... 5,50€  
*Triology Shepherd : three cheeses assortment*

**Pelardon à l'huile d'olive**..... 6,50€  
*Goat cheese with olive oil*

## LES DESSERTS *Desserts*



**Salade de fruits frais** / *Fresh fruits salad*..... 5,00€

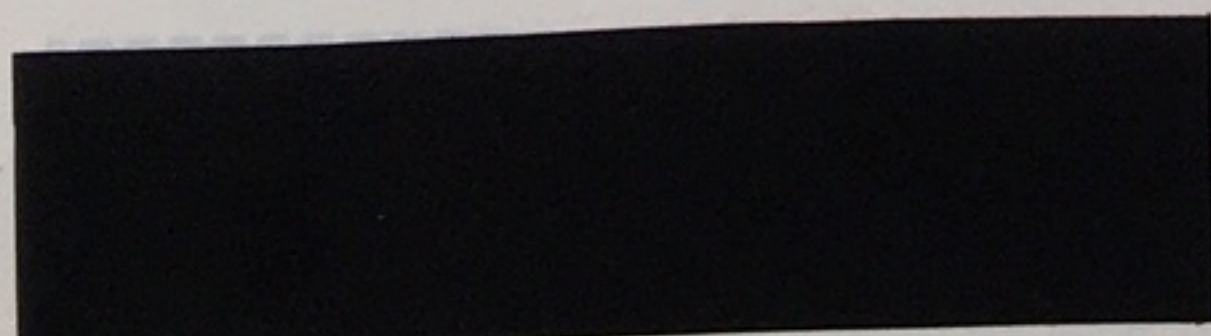
**Mousse aux 2 chocolats** / *Two chocolates mousse*..... 5,00€

**Tiramisu du Chef** / *Homemade Tiramisu* ..... 6,50€

**Café gourmand** / *Gourmet coffee*..... 7,50€

**Thé gourmand** / *Gourmet tea*..... 8,50€

*Suggestion du Chef / Suggestion of the Chef*



## NOS BOISSONS CHAUDES *Hot drinks*



Expresso	1,40€
Décaféiné, noisette, allongé	1,50€
Lait chaud	2,00€
Double café	2,80€
Café crème	3,00€
Chocolat, thé	3,00€
Café arrosé, frappé	3,50€
Capuccino	3,50€
Café ou chocolat viennois	3,50€

## NOS BIERES *Our Beers*



Bières Pression / <i>Draft beer</i>	Bock 15cl	Demi 25cl	Pinthe 50cl
Stella Artois	1,90€	2,80€	5,30€
Lefte Blonde	2,10€	3,30€	6,30€
Hoegaarden blanche	2,10€	3,30€	6,30€
<b>Bières Bouteilles / <i>Bottled beer</i></b>			
Jupiler sans alcool 25cl			3,50€
Heineken 25cl			3,50€
Desperados 33cl			5,00€
Pelforth Brune 25cl			3,50€
Supplément sirop			0,20€
Supplément Picon			0,50€

## NOS BOISSONS FRAÎCHES *Cold drinks*



Sirop 25cl	2,00€
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Perrier, Oasis, Sprite, Fanta agrumes, Fanta orange, 33cl	3,00€
Orangina, Limonade, Vittel, Vichy, FuzzTea Schweppes, Schweppes agrumes 25cl	3,00€
Jus de fruit Pampryl 25cl : orange, ACE, Abricot, Pomme, Ananas, Tomato, Fraise	3,00€

### ■ Eau de table / *Waters*

Evian 50cl	3,50€	100cl	5,00€
San Pellegrino 50cl	3,50€	100cl	5,00€

### ■ Apéritifs / *Aperitives*

Crystal sans alcool, Ricard, Pastis, Casanis	2,00€
Suze, Martini, Porto, Muscat, Kir, Sangria	4,00€
Get, Vodka, Gin, Malibu, Rhum, Tequila, Whisky	
Foetus 1cl	2,00€
Baby 2cl	4,00€
Pleine dose 4cl	6,00€

### ■ Digestifs / *Digestifs*

Marie Brizard, Cognac, Armagnac, Calvados, Grand Marnier, Poire, Limoncello, Bailey's, Cointreau 4cl	5,00€
Diplomatico 4cl	8,00€
Rhum Don Papa 4cl	8,00€
Pacto Navio 4cl	8,00€
Jack Daniel's 4cl	7,00€
Monkey Shoulder	7,00€
Whisky japonais "Nikka"	9,00€

### ■ Champagne / *Champagne*

Nicolas Feuillate brut, la bouteille 75 cl	55,00€
--	--------