

LES VINS - WINE

	le verre	1/2	Btlle
ROUGES - RED WINE			
Le coquin rouge	4,90	15,50	23,00
Pinot noir « Terroir des dinosaures »	5,90	18,80	28,00
Faugères « L'Ort des Schistes »	6,10	19,90	29,00
Chinon « Les Galuches »	6,00	18,50	27,00
Château haut Mougeat « BIO Boredeaux »	6,10	19,90	29,00
Graves « Château Brannens »	6,80	22,80	33,00
Crozes Hermitage « Nobles/Rives »	9,10	30,00	45,00
Côte de Brouilly « F Mathau »	6,10	19,90	29,00
Irancy « Domaine St Germain »	-	-	49,00
Pic St Loup « Mas de L'oncle »	8,70	29,00	42,50
St Emilion Grand cru « Château haut gros caillou »	-	-	54,00
	12cl	1/2	Btlle
BLANCS - WHITE			
Chardonnay « Camas »	4,90	15,50	23,00
Sauvignon Haut País	5,00	16,50	24,00
Bourgogne Aligoté Béléna	7,00	21,90	34,00
Quincy	7,50	25,00	36,00
	12cl	1/2	Btlle
ROSÉS - ROSÉ WINE			
Cardounette « Domaine de Foucalieu BIO »	5,00	16,50	24,00
Studio By Miraval	7,00	21,90	34,00
	la coupe		Btlle
CHAMPAGNE			
Champagne du moment	11,00		70,00
Ruinart	-		85,00

Eaux minérales - Mineral water
la demie 4,90 le litre 6,90

LES PLANCHES - BOARDS

Chiffonade de jambon coupée minute	9,90
<i>Country ham wafer cut in minute</i>	
La saucisse sèche au poids de la maison Conquet Laguiole	les 100g 7,90
<i>The dry sausage with the weight of the « Conquet Laguiole House »</i>	
La planche de charcuterie du pays	21,00
<i>The charcuterie board of the country</i>	
La planche de tapas du jour	21,50
<i>The plate of tapas of the day</i>	
La planche mixte	24,00
<i>The mixed board</i>	
La planche de fromages	21,00
<i>The cheeses' board</i>	

NOS SALADES - OUR SALADS

La salade de chèvre petit lard : chèvre ponko, lard grillé, méli-mélo de salade, haricots verts	14,90
<i>The goat cheese salad : fried goat cheese, grilled bacon, mixed salad, green beans</i>	
La César poulet crispy : poulet crispy, salade romaine, sauce césar, copeaux de grana, croutons	15,90
<i>The crispy chicken ceasar salad : crispy chicken salad romaine with caesar sauce, grana chips, croutons</i>	
Week-end à Rome : Jambon de pays, burratina, tomates, copeaux de grana, croutons, pesto et salade mêlée .	16,80
<i>Weekend in Rome: country ham, burratina, candied tomatoes, grana chips, croutons, pesto and mixed salad</i>	
La Norvégienne : crevettes, saumon gravelax maison, haricots verts, avocat, salade mêlée, crème citronnée	17,80
<i>The marine cocktail salad: prawns, homemade salmon, green beans, mixed salad, avocado, lemon cream</i>	
Poke bowl : Saumon gravelax ou poulet mariné	16,90
<i>Poke bowl gravelax salmon or marinate chicken</i>	

LE COIN VEGETARIEN ET VEGAN THE VEGETARIEN AND VEGAN CORNER

Le wok de légumes juste croquants et très parfumé : huile de sésame bio, carotte, courgette, assortiment de poivron, oignon rouge, kikkoman sucré, coriandre	16,90
<i>The wok of just crunchy vegetables and very fragrant: organic sesame oil, carrot, zucchini, assorted pepper, red onion, sweet kikkoman, coriander</i>	
La lasagne de chèvre aux jeunes pousses d'épinards cuisson vapeur : pâte à lasagne, fromage de chèvre, jeunes pousses d'épinards, crème liquide, pesto	16,50
<i>Goat lasagna with spinach baby spinach shoots: lasagna dough, goat cheese, baby spinach shoots, liquid cream, pesto</i>	
Le vegan burger : galette de légumes, pain burger, salade, oignon, sauce pesto, garniture wok de légumes	16,50
<i>The vegan burger: vegetable pancake, burger bread, salad, onion, pesto sauce, vegetable wok garnish</i>	
Poke bowl (VEGAN) :	15,90

MENU ENFANT 12€ CHILD'S MENU

Steak haché frites ou poulet crispy frites ou pâtes

Chopped fried steak or crispy chicken fries or pasta

1 SODA

1 BOULE DE GLACE - 1 SCOOP OF ICE-CREAM

LES ENTREES - STARTERS

L'œuf cocotte à la crème de ciboulette et ciselé d'échalote	9,90
<i>Egg casserole with chive cream and shallot chisel</i>	
Petit chèvre Panko	9,90
<i>Goatt's chesse Panko</i>	
Belle Buratina sauce pesto	12,00
<i>Beautiful Buratina pesto sauce</i>	
Le saumon très rouge et très gravelax maison	14,50
<i>Very red salmon and very homemade gravelax</i>	
Accras de morue	8,50
<i>Codfish accras</i>	
Filet de Hareng marinés pomme tiède	7,90
<i>Herring fillet with warm potatoes</i>	
Rillettes de thon et ses toasts	7,00
<i>Tuna rillettes with toast</i>	

LES PLATS - DISHES

L'Onglet de bœuf Nénesse aux échalottes ciselées	19,80
<i>Beef Tab Nénesse with chopped shallots</i>	
Dos de cabillaud sauce vierge riz	19,50
<i>Back of cod with sauce vierge rice</i>	
Macaroni meat bowl	17,00
Magret de canard Guindillas au miel et cumin	19,50
<i>Duck breast Guindillas with honey and cumin</i>	
Le Wok de poulet Thaï : Huile de sésame bio, carotte, courgette, assortiment de poivron, oignon rouge, kikkoman sucrée, coriande	17,50
<i>Thai Chicken Wok: Organic sesame oil, carrot, zucchini, mixed peppers, red onion, sweet kikkoman, coriander</i>	

LES BURGERS - BURGERS

Accompagnés de frites maison, coleslaw, sauce burger, tomate, cornichon et oignon rouge <i>Accompanied by homemade fries, coleslaw, burger sauce, tomato, pickle and red onion</i>	
Le classic cheese bacon : bœuf, cheddar, bacon	16,50
<i>The cheese bacon: beef, cheddar, bacon</i>	
Le bacon poulet crispy : poulet crispy, bacon, tomate, oignon, cornichon	16,50
<i>Crispy chicken bacon: crispy chicken, bacon, tomato, onion, pickle</i>	

LES TARTARES - CARPACCIO

L'italien : tomate confite, pesto, pignon de pain, copeaux de grana	18,50
<i>Italian: confit tomato, pesto, bread sprout, grana chips</i>	
Carpaccio de bœuf et ses frites maison	17,00
<i>Beef carpaccio with home fries</i>	
Le traditionnel tout préparé : bœuf haché, échalote, ciboulette, câpre, cornichon, jaune d'oeuf, moutarde, sauce anglaise, tabasco, ketchup	18,50
<i>The traditional all-prepared: ground beef, shallot, chives, caper, gherkin, egg yolk, mustard, English sauce, tabasco, ketchup</i>	

LES FROMAGES DE LAURENT VALETTE THE CHEESE OF LAURENT VALETTE

Cantal entre deux	6,80
Bleu d'Auvergne	6,80
Saint Nectaire	6,80
L'assiette de trois fromages	13,00

NOS DESSERTS MAISON OUR HOME DESSERTS

Panna cotta au coulis de fruits rouges	7,50
<i>Panna cotta with red fruit coulis</i>	
La crème brûlée du moment	7,50
<i>The crème brûlée of the moment</i>	
Le cheese cake New Yorkais	8,50
<i>Le cheese cake New Yorkais</i>	
La mousse aux deux chocolats	7,50
<i>The two chocolate mousse</i>	
Nougat glace et son coulis de fruit rouge	7,50
<i>Iced nougat with red fruit coulis</i>	
Le tiramisu crémeux	7,90
<i>Creamy tiramisu</i>	
Le café très gourmand du jour	8,90
<i>The very gourmet coffee of the day</i>	
Tarte fine aux pommes et sa boule de glace vanille	9,50
<i>Thin apple pie with a scoop of vanilla ice cream</i>	

LES GLACES - ICECREAM

Glaces 1 boule	3,50
<i>1 scoop of ice cream</i>	
Glaces 2 boules	6,00
<i>2 scoop of icecream</i>	
Glaces 3 boules	8,00
<i>3 scoop of icecream</i>	
Les parfums : vanille, chocolat, café, caramel, framboise, citron vert. <i>Vanilla, chocolate, coffee, caramel, raspberries, lime.</i>	

LES COUPES - CUP OF ICECREAM

Café ou Chocolat Liégeois	8,50
<i>Coffee or chocolate Liégeois</i>	
Dame blanche	8,50
<i>The white lady</i>	
Banana split	9,00
<i>Banana split</i>	
Colonel	11,00
<i>Colonel cup</i>	
Supplément chantilly	2,00
<i>Whipped chantilly cream supplement</i>	