

Entrées



Retour du marché : Soupe du Jour **8€** (A C I J N)

Soup of the day • Sopa del DIA

Camembert Rôti / Toasts **12€** (A I N)

Roasted Camembert and its toasts • Camembert asado y sus tostadas

Salade César / Bacon **12€ ou XL 16€** (A C I K N)

Cesar salad and Bacon • Ensalada César y bacon

Gravlax de Truite de Surba „La courbière“ BIO / Crème aux herbes **14€** (A D I K G N)

Gravlax Truite yaourt with herbs and Beetroot

Gravlax Truite yaourt con hierbas y remolacha

Foie Gras / Oignon / Toasts **14€** (A N)

Foie Gras with onion and toasts • Foie gras con cebolla y tostadas

Assiette de charcuterie **12€** (A)

Plate of cold cut • Plato de embutidos

(X) Allergènes
Allergens
Alérgenos

Plats

Dos de Cabillaud en croûte de Chorizo dans son Jardin **20€** (A C D I N)

Cod fillet in a chorizo crust in your garden

Lomo de Bacalao en costra de chorizo en tu huerto

Pièce du boucher/Polenta/Crémeux champignons/Sauce Cognac **22€** (A I N)

Piece of beef with creamy mushroom and polenta

Tronzo de carne con cremoso de champiñones y polenta

BurgeRclass ou Poulet ou Veggi **17€** (A C K I N)

BurgeRclass Foie Gras **19€**

Parmentier Canard / Foie Gras / Jus Calva / Salade **20€** (A I N)

Duck Parmentier with foie gras and calvados juice

Parmentier de pato con foie gras y jugo de calva

Risotto / Gambas **22€** (B I N)

Shrimp risotto • Risotto de Gambas

Risotto Veggi **16€** (I N)

Vegetarian risotto • Risotto vegetariano

Supplément Garniture 4€

Pommes de terre Grenaille

Salade, Légumes, Risotto, Purée

◀ *Pensez à nos ardoises* ▶

Think about our slates

Piensa en nuestras pizarras

1 PLAT par personne minimum
1 DISH per person
1 PLATO por persona



Menu Oison 10€

1 Sirop
À
L'eau

Au choix :
Aiguillettes de poulet
ou
Dos de Cabillaud
ou
Steack Haché

Risotto / Purée / Pommes de terre Grenailles
1 Boule de Glace

(valable jusqu'à 8ans)

Fromage

Assiette de Fromage du moment **9€**

Cheese Plate

Plato de queso

Desserts

⊗ Allergènes
Allergens
Alérgenos

Profiterole **9€** (A)(C)(H)(I)(N)

Profiteroles dessert with vanilla ice cream and chocolate sauce

Profiterole con relleno de helado de vainilla y salsa de chocolate

Brioche Perdue / Caramel beurre salé / Glace Yaourt **8€** (A)(C)(I)(N)

French brioche with salted butter caramel and ice cream

Brioche francés con caramelo de mantequilla salada y helado

Pavlova / Meringue / Chantilly / Fruits du moment **9€** (C)(I)

Meringue / Sweet cream / Fruits of the moment

Merengue / Chantilly / frutos del momentos

Carpaccio Ananas / Sorbet Mangue / Espuma Pina Colada **8€** (I)

Pineapple carpaccio and mango sorbet

Carpaccio de piña y sorbete de mango

Glaces

Chocolat Noir

Vanille Madagascar

Café

Rhum Raisin

Caramel fleur de sel

Praliné

Yaourt

Sorbets

Citron vert

Mangue

Ananas

Fraise



1 Boule 3€

2 Boules 6€

3 Boules 8€

Sup Chocolat chaud 1€

Sup chantilly 1€ (I)