

Formule Midi Express

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Starter + main course or Main course + dessert

14.9

Entrée + Plat + Dessert

Starter + main course + dessert

17.9

Entrées / Starters

Croustillant de chèvre au miel, salade verte

Crispy goat cheese and green salad

Salade de lentilles aux lardons

Lentils and diced bacon salad

Œuf mimosa, salade verte

** Egg mimosa, green salad*

Velouté du moment

Velvety cream soup of the day

Entrée du jour* *Starter* of the day**

Plats / Main Course

Cœur de Rumsteck, sauce poivre, Frites et salade

Heart of rumsteak, pepper sauce, french fries and salad

Demi poulet rôti au thym et sa purée maison

Roasted half-chicken with thyme, homemade mashed potatoes

Papillon de saumon et son wok de légumes

Salmon butterfly and vegetables wok

Tagliatelles à la forestière

Tagliatelle with mushrooms

Plat du jour* *Meal of the day**

Tous les lundis, venez déguster notre traditionnelle "Blanquette de veau"
et les jeudis notre traditionnel "Bœuf bourguignon"

*Every Monday, come enjoy our traditional veal « blanquette » stew
and on thursdays our traditional « Bourguignon » beef stew.*

Desserts / Desserts

Pain perdu sauce caramel beurre salé

French toast with salted butter caramel sauce

Mousse au chocolat maison

Homemade Chocolate mousse

Fromage blanc et son coulis de fruits rouges

Cottage cheese and red fruits coulis

Café gourmand + 1 € *Gourmet coffee*

ENTRÉES Starters

Samoussas de poulet et leur salade verte *Chicken samosa and green salad* 6.9

Croustillant de chèvre au miel et sa salade verte 6.9

Crispy goat cheese with honey and salad

Duo de Foie Gras et son chutney d'oignons *Duet of foie gras and onions chutney* .. 14.9

Demi-Camembert rôti aux fruits secs *Roasted half-Camembert with dry fruits*..... 7.9

Œuf cocotte au foie gras et ses croûtons *Shirred egg with foie gras and croutons* ... 7.9

Velouté du moment *Velvety cream soup of the day* 6.9

PLATS Dishes

Entrecôte environ 300 g, sauce au choix (bleu, poivre), gratin dauphinois .. 22.9

Steak (about 300 gr) lettuce and gratin dauphinois, sauce to choose from (blue cheese or pepper)

Planche du Boucher (Angus), frites et salade, sauce au choix (bleu, poivre) ... 17.9

Butcher's board (Angus), lettuce and french fries, sauce to choose from (blue cheese or pepper)

Tartare de bœuf traditionnel, frites et salade *Traditional Beef tartare* 15.9

Magret de canard entier, sauce miel et sa purée de patate douce..... 21.9

Whole duck breast, honey sauce and mashed sweet potatoes

Suprême de volaille et ses tagliatelles à la forestière 15.9

Poultry breast and tagliatelle pasta forestière-style

Dos de cabillaud rôti et son chorizo grillé, fondue de poireaux..... 18.9

Roasted back of cod and grilled chorizo spicy sausage, leeks fondue

Risotto de Saint-Jacques *Scallops risotto* 21.9

Wok de légumes et soja et ses brochettes marinées (au choix : bœuf ou poulet) ... 14.9

Vegetables and soya wok with marinated skewers (to choose from beef or chicken)

Salade Caesar : salade, tomates, œuf dur, parmesan, croûtons, poulet croustillant 14.9

Caesar: salad, tomatoes, hard-boiled egg, parmesan, croutons, crusty chicken

Salade biquette : salade, haricot vert, tomate, œuf poché, croustillant de chèvre au miel .. 13.9

The Biquette: salad, green beans, tomatoes, poached egg, crispy goat with honey

Cantal Burger et ses frites maison *Cantal Burger and homemade french fries* 14.9

Cheese Burger et ses frites maison (suppl. Foie Gras poêlé 4€) 13.9

Cheeseburger and homemade french fries (extra pan-seared foie gras +4€)

Chicken Burger frites et salade *Chicken burger, lettuce and french fries* 13.9

DESSERTS Desserts

Assiette de fromages *Cheeses platter* 7.9

Crème brûlée à la vanille *Vanilla crème brûlée* 5.9

Souvenirs d'enfance pain perdu sauce caramel au beurre salé, glace vanille 5.9

French toast with salted butter caramel sauce, vanilla ice cream

Crumble aux pommes, poires, glace vanille *Apple crumble, pears, vanilla ice cream*.. 6.9

Mi-cuit au chocolat, glace vanille *Soft-centered chocolate cake, vanilla ice cream* ... 7.9

Café gourmand selon l'humeur du chef *Gourmet coffee according to the chef's mood* ... 8.9

Thé gourmand selon l'humeur du chef *Gourmet tea according to the chef's mood* .. 9.9