

MENU



Prix nets en euros TTC. Service compris. Minimum CB 10 €. Les chèques ne sont plus acceptés.



ENTRÉES

BURRATA DI BUFALA. 13,00€

Sur son tartare de tomate, basilic et huile d'olive

BUFFALO BURRATA on tomato, basil and olive oil tartare

ROULE D'ASPERGES BLANCHES. 14,00€

Jambon cru et crème parmesan

WHITE ASPARAGUS ROLL with cured ham and parmesan cream

CARPACCIO DE SAUMON 14,00€

Mangue, sauce vierge

SALMON CARPACCIO, mango and vierge sauce

LES 6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE 12,00€

En persillade

Snails with parsley

St MARCELIN ROTI AU FOUR 10,00€

Miel et fruits secs

OVEN-ROASTED ST MARCELIN CHEESE, with honey and dried fruits

TARTARE DE LEGUMES FRAIS DU JARDIN. . . . 10,00€

FRESH GARDEN vegetable tartare

TERRINE DE FOIE GRAS 18,00€

Marmelade de figues et toast de pain aux noix

Terrine of foie gras, fig jam and walnut bread toast

LES PLANCHES

PLANCHE DE CHARCUTERIE. 20,00€

Coppa, chorizo, saucissons, jambon

Charcuterie board : coppa, chorizo, sausages, ham

LA PLANCHE MIXTE 22,00€

Variation de charcuterie et fromages

Variation of charcuterie and cheeses

LA PLANCHE CHAUDE. 20,00€

FOCACCIA FETA, OIGNONS CARMELISES 14,00€

FOCACCIA FETA, CARAMELIZED OIGNONS

FOCACCIA PESTO, TOMATES SECHEES 14,00€

FOCACCIA, pesto, dried tomatoes

FOCACCIA OLIVES, ANCHOIS 14,00€

FOCACCIA, Olives, anchovies



PLATS

AUBERGINE A LA PARMIGIANA. 19,00€

Aubergine, mozzarella, tomate, basilic, parmesan

VEGE EGGPLANT with mozzarella, tomatoes, basil, parmesan

BURGER DU CHEF. 18,00€

Steack haché, tomate, oignons caramélisés, fromage, salade, frites maison

BURGER, steak, tomato, caramelized onions, cheese, green salad, French fries

ENTRECOTE CHAROLAISE 250gr 25,00€

Frites maison, sauce au poivre

CHAROLAIS BEEF RIB STEAK, homemade fries, pepper sauce

PAVE DE THON ROUGE 26,00€

Écrasé de pomme de terre et sa crème citronnelle

RED TUNA STEAK with mashed potatoes and lemongrass cream

PATES DU MOMENT

PASTE OF THE MOMENT

TENTACULE DE POULPE GRILLE. 35,00€

Caviar d'aubergine

GRILLED OCTOPUS, tentacle with eggplant caviar

TARTARE DE BŒUF A LA RICOTTA. 24,00€

Ricotta, pistaches, amandes, pommes de terre grenailles

BEEF TARTARE, ricotta, pistachios, almonds, baked potatoes

BROCHETTE DE POULET AU CURRY. 19,00€

Riz basmati au soja et wok de légumes

CHICKEN CURRY, with rice in soy sauce and vegetables wok

SALADE CHEVRE CHAUD 19,00€

Salade, fromage de chèvre, lardon, tomates, pommes de terre

SALAD, goat cheese, bacon, tomatoes, potatoes

FILET DE SAUMON GRILLE. 25,00€

Légumes façon ratatouille

GRILLED SALMON FILLET, with ratatouille

SUPPLEMENT GARNITURE 6,00€

Demander au serveur/ask waiter.



DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGES. 14,00€

Rocamadour, comté, tomme de brebis aux herbes

French cheeses

CREME BRULEE VANILLE 10,00€

Zeste d'agrumes

Crème brûlée, citrus zest

TIRAMISU DU MOMENT. 12,00€

TIRAMISU of the moment

ECLAIR AU CHOCOLAT 12,00€

Éclats de noisettes

CHOCOLAT ECLAIR with hazelnut pieces

TARTE AU CITRON ET SA MERINGUE. 12,00€

Meringue croquante

LEMON TART with crunchy meringue

ASSIETTE DE FRUITS DE SAISON. 12,00€

FRUITS DE SAISONS, coulis de chocolat chaud

SEASONAL FRUITS, hot chocolate coulis

DAME BLANCHE / FRAISE MELBA. 12,00€

WHITE LADY ice cream or STRAWBERRY MELBA

CAFE GOURMAND. 14,00€

Fondant au chocolat, crème brûlée, verrine

GOURMET COFFE Chocolate fondant, crème brûlée, verrine.

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES 11,00€

Meringue, crème à la mascarpone et coulis de fruits rouges

RED BERRY PAVLOVA, meringue, mascarpone cream and red fruit coulis