



Les entrées Starters

L'ardoise à partager de charcuteries (pour deux personnes)

Sausage's slate to share (for two persons)

13,50€

Terrine de campagne maison, petite salade

Homemade terrine, salad

9,00€

Foie gras maison, toasts de pain frais grillés

Homemade foie gras, toasted fresh bread

14,90€

Escargots de bourgogne X12, beurre persillé maison

Bourgogne's snail X12, homemade parsley butter

12,00€

Tartare de thon rouge, huile d'olive, sauce soja, Granny Smith et citron jaune (selon arrivage)

Red tuna tartare, olive oil, soy sauce, green apple, lemon

12,00€

Carpaccio de saint jacques façon L'Amusette

Carpaccio of Scallops, by the special house's methods

12,90€



Les plats Main dishes

Les plats de la carte sont servis avec nos fameuses frites fraîches au blanc de bœuf. All the cart's dishes are served with our renowned fries freshly baked in beef fat

Carpaccio de bœuf, pesto rouge, roquette et parmesan

Beef carpaccio, red pesto, rocket and parmesan

16,50€

Tartare de bœuf au couteau préparé par nos soins

Beef tartare cut with the knife, and carefully homemade prepared

17,90€

Entrecôte de bœuf maturée minimum 14 jours

Minimum 14 days matured beef entrecote

22,00€

**La Pluma de Pata Negra Ibérique (« pointe de l'échine », le
Meilleur muscle du cochon pour le Meilleur cochon du monde !)**

Iberian Pluma de Pata Negra (the best pig muscle for the best pig in the world !)

25,00€

**Hamburger Home Made (comté, tomate, mayonnaise maison,
oignons rouges et salade)**

Hamburger Home Made (comté, tomato, homemade mayonnaise, red onions, salad)

15,90€

Hamburger Vosgien (munster, jambon cru, oignons rouges)

Hamburger Vosgien (munster, ham, red onions)

17,90€

**Hamburger Tokyo (avocat, mayonnaise au wazabi, tomate,
oignons rouges, salade)**

Hamburger Tokyo (avocado, wasabi mayonnaise, tomato, red onions, salad)

17,90€



Les abats Offal:

Andouillette AAAAA de Troyes juste grillée

Andouillette from Troyes, simply grilled

17,90€

Rognons de veau cocotte, moutarde à l'ancienne et madère

Calf kidney in casseroles, mustard sauce and Madeira

18,90€

Cervelle d'agneau grillée au beurre noisette, câpres, oignons rouges, déglacée au jus de citron

Grilled lamb brain of hazelnut butter, caper, red onions, sautéed with lemon juice

20,50€

Ris de veau grillé au beurre, morilles, flambés à l'armagnac

Grilled calf sweetbread of hazelnut butter, morels, Flambé in Armagnac

26,00€

Pied de porc farci au ris de veau (Maison Daval au Val d'Ajol) servi avec son chou à choucroute (selon la saison)

Pork trotter stuffed with calf sweetbread, served with cabbage (according to season)

23,50€

La Mer Sea food:

Risotto crémeux de saint jacques snackées et chips de chorizo

Creamy scallops risotto and chorizo chips

25,50€

Lomo de thon rouge mi-cuit déglacé à la sauce soja (selon arrivage)

Red tuna Loin, half-cooked, sautéed with soy sauce (according to delivery)

24,00€



Les desserts

L'ardoise de fromages

Cheese plate

10,00€

Soufflé glacé à la verveine du Velay Pagès

Verbena iced soufflé

7,90€

Chaud-froid d'ananas et mangue, glace vanille bourbon

Pineapple compote and mango, vanilla bourbon ice

7,90€

Sablé cœur coulant au chocolat, glace vanille bourbon

Shortbread cake with flowing chocolate

8,50€

Carpaccio de baba au rhum (à demander en début de commande)

Baba au rhum carpaccio

7,90€

Panna cotta maison au rhum Don Papa

Panna cotta don papa rum flavor

7,90€

Croustillant de crème de pralin, coulis de framboise maison

Crispy praline cream with raspberry sauce

8,90€

Rhum Zacapa Solera 23 et comté affiné

11,90€

La fameuse meringue double crème suisse

The famous Meringue double crème from Switzerland

9,00€