

ENTRÉES STARTERS

ŒUFS BIO EN COCOTTE AUX FROMAGES 8.5
Organic coddled eggs with cheeses

TERRINE DU MOMENT 8.0
Terrine of the moment

CROUSTILLANT DE CHÈVRE AU MIEL 8.0
Crispy goat cheese with honey

BURRATA CRÉMEUSE À LA TRUFFE, TOMATES 11.0
Creamy burrata with truffle and tomatoes

VELOUTÉ DU JOUR OU GASPACHO SELON SAISON 8.0
Velvety soup of the day or Seasonal gazpacho

PLATS MAIN COURSES

SOURIS D'AGNEAU AUX ÉPICES ET FRUITS SECS PURÉE MAISON 24.0
Lamb shank with spices and dried fruits, homemade mashed potatoes

PAVÉ DE SAUMON SAUCE VIERGE, LÉGUMES 19.5
Salmon steak and olive oil sauce, vegetables

CONFIT DE CANARD POMMES DE TERRE SAUTÉES 18.0
Duck confit with sautéed potatoes

ANDOUILLETTE A.A.A.A.A. FRITES 18.0
A.A.A.A.A. Chitterling sausage (tripes sausage) with fries

PIÈCE DU BOUCHER FRITES 18.0
The Butcher's cut with fries

VÉRITABLE BURGER FRITES, SALADE 17.5
Genuine burger with fries and salad

BURGER VÉGÉTARIEN FRITES, SALADE 17.5
Veggie burger with fries and salad

FISH BURGER FRITES, SALADE 17.5
Fish burger with fries and salad

DESSERTS DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON 9.0
Crème brûlée with vanilla Bourbon

TARTE MAISON 8.0
Homemade tart

TIRAMISU 8.0
Tiramisu

CHEESECAKE 8.0
Cheesecake

MOELLEUX AU CHOCOLAT 8.0
Soft chocolate cake

BABA AU RHUM 9.5
Rum baba

GLACES ARTISANALES 2 BOULES 7.0
Artisanal ice-creams (2 scoops)

2 BOULES DE GLACE AVEC ALCOOL 2cl 9.5
2 Scoops of ice-cream with alcohol 2cl

 TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
All our dishes are homemade and cooked from raw products

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
Net prices in euros, taxes and service included.