



Nos Entrées

<i>Œufs mollet pané,</i>	10€
<i>Endive braisé, mousse de fourme d'Ambert</i>	
<i>Maquereaux croustillants,</i>	8€
<i>Mayonnaise à la moutarde à l'ancienne</i>	
<i>Tartare de Poulpe,</i>	14€
<i>Pesto à l'ail des ours, tomates confites et croûtons</i>	
<i>Pâté en croûte maison,</i>	10€
<i>A la pistache, salade et condiments</i>	
<i>Asperges du moment rôti,</i>	12€
<i>Sauce béarnaise, chips de jambon de pays</i>	

Possibilité d'entrée végétarien à la demande



Nos Plats

<i>Salade César de la mer,</i> <i>Ice berg, Saumon gravlax, gambas rôti, parmesan,</i> <i>Oeuf mollet pané & croutons</i>	21€
<i>Rognon de veau</i> <i>Flambée au madère, salade & purée maison</i>	21€
<i>Cœur de ris de veau braisé,</i> <i>Asperge du moment, crème de morilles & frites à la graisse de bœufs</i>	35€
<i>Dos de lieu,</i> <i>Croustillant en kadaïf, crème de chorizo, légumes de saison</i>	19€
<i>Choucroute de la mer,</i> <i>Choux, haddock fumé, lieu, gambas & pomme dauphine maison</i>	24€
<i>Tartare de bœuf,</i> <i>À la moelle, salade & frites à la graisse de bœufs</i>	24€
<i>Brochette de bavette de bœufs Angus,</i> <i>Lard colonata, beurre persillé, salade & frites à la graisse de bœufs</i>	28€
<i>Magrets de canard,</i> <i>Sauce groseille porto rouge, légumes de saison & purée maison</i>	22€

Possibilité de plat végétarien à la demande

Tout changement de garniture pour des frites à la graisse de bœuf entraînera un supplément de 4euro

**Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*



Menu Enfant

Selon menu du jour
Plat, dessert & boisson

15€

Nos Suppléments

Pomme dauphine

7€

Frites à la graisse de bœuf

7€

Légumes de saison

4€

Salade

3€

Purée

4€

**Prix net en euros, service inclus, la liste des allergènes contenus dans nos plats est disponible sur demande.*



Nos Desserts

Assiette de fromages **12€**

Le gourmand du Temps Jadis, **16€**
Assortiment des desserts de la carte

Tarte au citron meringuée **8€**
Crème citron jaune et vert, meringue dorée

Saint-honoré, **10€**
Choux craquelin, crème chantilly vanille,
Fruit rouge & coulis fruit rouge

Bounty glacé, **8€**
Mousse coco, dacquoise coco & glaçage chocolat noir

Fondant chocolat, **12€**
Chocolat noir, chantilly tonka, vanille, glace noisette