Les Entrées

Foie gras de canard cuit au torchon,
Confiture de figues ou d'oignons (Formule +3.0) 11.0
Duck foie gras, fig or onion jam (Formula +3.0)

Saumon gravlax et sa julienne de légumes 7.5
Salmon gravlax and julienne vegetables

Raviole du Dauphiné, crème au basilic, copeaux de parmesan 6.0
Ravioles, basil cream, parmesan shavings

Tartelette de chèvre à la tapenade, tomates confites et pesto 6.0
Goat cheese tart with tapenade, preserved tomatoes and pesto

Poêlée forestière aux asperges vertes et son œuf poché 6.0
Fried green asparagus and poached egg

Entrée du jour (voir ardoise)
Starter of the day (see blackboard)

Les Salades

Exotique 12.9
Salade verte, tomate, cantal, crevettes, ananas,
pommes de terre, maïs, olives
Green salad, tomato, cantal cheese, shrimps, pineapple, potatoes, corn, black olives

La Paysanne 12.0
Salade verte, tomate, jambon de pays, pommes de terre, cantal, lardons
Green salad, tomato, country ham, potatoes, cantal cheese, lardoons

La Parisienne 11.0
Salade verte, tomate, jambon blanc, emmental,
œuf dur, pommes de terre, olives noires
Green salad, tomato, ham, emmental cheese, hard boiled egg, potatoes, black olives

Formule Midi 14 €

Entrée + Plat OU Plat + Dessert
Starter + Main Course OR Main Course + Dessert

(Uniquement du Lundi au Vendredi)

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES - C.B. MINIMUM 1 EURO
PRIX NETS (Service 15 % compris) NET PRICES

Les Plats

Entrecôte (230g) sauce au bleu,
Frites maison et salade verte (Formule +3.0) 17.0
Rib eye beef steak (230g), blue sauce, french fries and salad (Formula +3.0)

Souris d'agneau rôti au jus de thym,
Pommes grenailles persillées (Formule +2.0) 15.0
Roasted lamb shank with thyme juice, baby potatoes with parsley (Formula +2.0)

Quasi de veau doré au sautoir,
Asperges vertes et sauce forestière 14.0
Roasted haunch of tender veal, Green asparagus and forest sauce

Pavé de rumsteck, sauce au poivre,
Frites au couteau et salade verte 13.8
Rump steak with pepper sauce, french fries and salad

Magret de canard caramélisé, sauce forestière,
wok de légumes 13.2
Caramelized duck breast, mushrooms sauce, wok of vegetables

Assiette végétarienne 12.0
(wok de légumes, pommes persillées, mousseline de légumes)
Wok of vegetables, parsley potatoes, vegetable mousseline

Tagliatelles au saumon 12.5
Tagliatelle with salmon

Plat du jour (voir ardoise)
Dish of the day (see blackboard)

Les Poissons

Risotto aux gambas, crème de crustacés
au cognac et à l'estragon (Formule +2.0) 14.5
Risotto with prawns, crustacean cream
with cognac and tarragon (Formula +2.0)

Dos de cabillaud en aïoli, légumes vapeur 13.5
Back of cod in aioli, steamed vegetables

Pavé de saumon, mousseline de légumes
et son coulis de poivron rouge 13.5
Salmon steak, vegetable mousseline and red pepper coulis

Poisson du jour (voir ardoise)
Fish of the day (see blackboard)

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES - C.B. MINIMUM 1 EURO
PRIX NETS (Service 15 % compris) NET PRICES

Les Fromages

Assiette de fromages (Cantal, Brie, Bleu d'Auvergne) *Plate of Cheeses*	6.5

Les Desserts

Philadelphia cheesecake et glace caramel au beurre salé *Philadelphia cheesecake and salted butter caramel ice cream*	7.0
Thé bio gourmand *Organic tea with pastries*	7.0
Café gourmand *Coffee with pastries*	6.5
Panna cotta et son coulis de fruits rouges *Panna cotta with red fruit coulis*	6.0
Crème brûlée *Creme brulee*	6.0
Moelleux au chocolat et sa glace vanille *Chocolate cake and vanilla ice cream*	6.0
Dessert du jour (Voir ardoise) *Dessert of the day (see blackboard)*	

Les Glaces et Sorbets

2 Boules 5.5 — 3 Boules 6.5

Vanille, Framboise, Caramel au Beurre salé
Vanilla, Raspberry, salted Caramel

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES - C.B. MINIMUM 1 EURO
PRIX NETS (Service 15 % compris) NET PRICES

Les Cocktails

Mojito - Rhum, sucre de canne, menthe fraiche, citron vert, perrier	5.5
Caipirinha - Cachaça, citron vert, sucre de canne	5.5
Caipiroska - Vodka, citron vert, sucre de canne	5.5
T.Punch - Rhum, sucre de canne, citron vert	5.5
Tequila Sunrise - Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine	5.5
Cuba Libre - Rhum, citron vert, coca-cola	5.5
T.G.V - Tequila, Gin, Vodka	5.5
Gin Fizz - Gin, citron vert, lemonade	5.5
Gin Tonic - Gin, citron vert, schweppes tonic	5.5
Jäger bomb - Jägermeister - redbull	5.5
Aperol Spritz - Aperol, vin blanc, perrier, rondelle d'orange	5.5

Cocktails sans Alcool

Virgin Mojito - Sucre de canne, menthe fraiche, citron vert, perrier	5.0
Cocktail de Jus de fruits - Jus de fruits, sirop de grenadine	5.0

La Carte des Vins

	Verre 14 cl	Pichet 25 cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75 cl
Vin Blanc				
Chardonnay - IGP Pays d'Oc	3.5	5.5	10.0	16.0
Sauvignon AOC	3.5	5.5	10.0	16.0
Tarani AOC	3.5	6.5	11.0	18.0
Muscadet AOC	3.5	5.5	10.0	16.0
Vin Rosé				
Le Rosé de la Maison (selon arrivage)	3.5	6.5	11.0	18.0
Vin Rouge				
Bordeaux AOC	4.5	8.0	15.0	22.0
Brouilly AOC	4.5	7.0	13.0	20.0
Chinon AOC	3.5	6.5	12.0	20.0
Côtes du Rhône AOC	3.5	6.0	11.0	16.0
Saint-Amour AOC	4.5	7.0	13.0	20.0

Champagne

	Coupe 10 cl	Bouteille 75 cl
Champagne Brut	8.0	50.0

Les Alcools (4cl)

Jägermeister	6.0	Cognac, Calvados	5.0
Tequila, Rhum	5.0	Poire	5.0
Vodka, Gin	5.0	Get 27	5.0

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES - C.B. MINIMUM 1 EURO
PRIX NETS (Service 15 % compris) NET PRICES

Apéritifs

Martini (5 cl)	4.0
Porto (5 cl)	4.0
Suze (5 cl)	4.0
Ricard ou Pastis (2 cl)	3.0
Kir au Vin Blanc (14 cl)	3.8
Kir Royal au Champagne (12 cl)	8.0
Piscine (Blanc ou Rosé)	5.5

Les Whiskies (4cl)

Red Label	8.0
Jack Daniel's	8.0
Chivas	8.0
Clan Campbell	7.0
J & B	7.0

Bières

Pression

	25 cl	50 cl
Bière Blonde	2.5	3.3
Blonde d'Abbaye	3.5	6.0
Bière Blanche	3.5	6.0
Picon Bière	3.5	5.0
Panaché, Monaco	3.5	5.0
Bière du Moment	(voir ardoise)	

Bouteilles

Corona (33 cl)	5.5
Desperados (33 cl)	5.5
Heineken (25 cl)	3.5
Guinness Brune (33 cl)	5.5
Cidre (25 cl)	5.5

Sodas, Jus, Eaux

Coca-Cola (33 cl)	3.8
Coca-Cola Zero (33 cl)	3.8
Schweppes Tonic (25 cl)	3.8
Jus et Nectar de Fruits (25 cl)	3.8
Orangina (25 cl)	3.8
Diabolo (33 cl)	3.8
Limonade (33 cl)	3.8
Ice Tea (25 cl)	3.8

Fruits frais pressés (Orange, Citron)	5.5
Perrier (33 cl)	3.8
Vittel (25 cl)	3.8

Eaux Minérales
(uniquement en restauration)

Vittel, San Pellegrino (50 cl)	4.5
Vittel, San Pellegrino (100 cl)	5.8

Cafés, Chocolats

Café Express	2.2
Noisette	2.4
Double Express	4.2
Café Crème	3.5
Lait chaud	3.5
Chocolat Chaud	3.5

Cappuccino	3.5
Café Viennois	4.0
Chocolat Viennois	4.0
Thé BIO / Infusion BIO	3.5
Café Lutèce (Café, Whisky, Sucre de Canne)	7.0

Formule Petit Déj'... 6.00 €

Boisson chaude + Jus de fruit
+
Viennoiserie ou Tartine

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES - C.B. MINIMUM 1 EURO
PRIX NETS (Service 15 % compris) NET PRICES

Les Petits Creux

Tartine de saumon mariné au citron vert, frites et salade *Tratine with marinated salmon lime, french fries and salad*	12.0
Tartine crème de chèvre, poivron mariné, frites et salade *Tartine with cream of goat, marinated pepper, french fries and salad*	10.0
Sandwich mixte (jambon, beurre, emmental) *Mixed sandwich (ham, butter, emmental cheese)*	5.0
Sandwich parisien (jambon, beurre) *Parisian sandwich (ham, butter)*	3.5
Sandwich au pâté de campagne *Sandwich with country pâté*	3.5
Assiette de frites maison *Plate of homemade french fries*	5.0

À Partager ... ou pas

Planche mixte (Charcuterie & Fromages) *Mixed board (delicatessen & Cheeses)*	13.0
Planche de charcuterie *Delicatessen board*	10.0
Planche de fromages *Cheeses board*	10.0

INFORMATION CLIENTS
UN TABLEAU MENTIONNANT LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNES
DANS NOS PLATS EST CONSULTABLE SUR DEMANDE
A BOARD MENTIONING THE PRESENCE OF ALLERGENS
IN OUR DISHES IS AVAILABLE FOR CONSULTATION ON REQUEST

LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES - C.B. MINIMUM 1 EURO
PRIX NETS (Service 15 % compris) NET PRICES