

Pichet	25 cl	4 €
<i>Rouge, Rosé, Blanc</i>	50 cl	6 €

ENTRÉES

Oeuf Cocotte 	<i>à la Forestière</i>	5 €
Ravioles aux Cèpes sauce Foie Gras		8 €
<i>Version VG Sauce Forestière</i> 		
Moules Gratinées	<i>à l'Aïoli</i>	8 €
Assiette Iberique et Foie Gras		12 €
<i>Jambon Serrano, Pan Con Tomate, Chorizo et Tranche de Foie Gras</i>		

SALADES

Bol de Frites +3€

Chèvre Chaud	<i>Toast de Chèvre et Miel, Jambon Serrano, Noix</i>	17.9 €
César	<i>Poulet Croustillant, Sauce Fromagère, Grana, Oeuf Coulant</i>	17.9 €
Sud-Ouest	<i>Magret Séché, Gésiers, Brisures de Marrons, Tranche de Foie Gras</i>	19.9 €

TARTARES

Accompagné de Frites + Sauce au choix et Salade

Tartare de Boeuf Thaï 180 g	19.9 €
<i>Gingembre, Coriandre, sauce Yakitori et Oeuf Coulant</i>	
Tartare de Saumon 180 g	21.9 €
<i>Dés d'Avocat et de Mangue, Sauce sésame</i>	

LE POISSON

Pavé de Saumon et Fondue de Poireaux	23.9 €
<i>Riz blanc parfumé et Légumes</i>	

PÂTES

Accompagné de Salade et Tuile de Parmesan

Lasagnes Chèvre-Poireaux 	17.9 €
Ravioles aux Cèpes sauce Foie Gras	19.9 €
Version VG  Ravioles aux cèpes, sauce forestière	19.9 €

CAMEMBERTS

Accompagné de Salade et Tuile de Parmesan

Gratiné	<i>Sur lit de pommes de terre + Guanciale</i>	17.9 €
Forestier 	<i>Sur lit de pommes de terre et Champignons</i>	17.9 €



Plat Végétarien

AU FOUR A BRAÏSE

Andouillette	AAAAA Sauce Moutarde à l'Ancienne	19.9 €
	<i>Pommes Sarladaise, Légumes et Salade</i>	
Confit de canard	Sauce Thym-Miel	19.9 €
	<i>Pommes Sarladaise, Légumes et Salade</i>	
Bavette	à l'Echalotes	19.9 €
	<i>Frites + Sauce au choix et Salade</i>	
Côte de Cochon	à la Forestière	22.9 €
	<i>Pommes Sarladaise, Légumes et Salade</i>	
Entrecôte	300 g	25.9 €
	<i>Frites + Sauce au choix, Légumes et Salade</i>	
Magret	entier	25.9 €
	<i>Frites + Sauce au choix, Légumes et Salade</i>	

BURGERS *Frites + Sauce au choix et Salade*

Chicken Montagnard	18.9 €
	<i>Poulet Croustillant, Saint Nectaire, Sauce moutarde à l'ancienne, Guanciale</i>
Double Catalan	19.9 €
	<i>2x120g de Boeuf, Pan Con Tomate, Fromage, Chorizo, Oignons Rouges</i>
Le Foie Gras	20.9 €
	<i>120 g de Boeuf, Galette de Pomme de Terre, Tranche de Foie Gras, Sauce Echalotes</i>
Raclette	19.9 €
	<i>120g de Boeuf, Galette de Pomme de Terre, Fromage à Raclette fumé, sauce Forestière, Guanciale</i>
Version VG 	Burger Raclette avec deux galettes de pomme de terre 19.9 €

SAUCES

Aïoli, Bleu, Moutarde à l'ancienne, Poivre ou Thym-Miel

Option Tranche de Foie Gras +4 €

MENU JOUR

Entrée + Plat	17.9 €
Plat + Dessert	17.9 €
Entrée + Plat + Dessert + Café offert	19.9 €

MENU KIDS

10 €
Sirop ou Diabolo
Nuggets de Poulet Croustillant ou Steak Haché + Frites
Glace 2 Boules ou Petit Tiramisu Nutella

DESSERTS

Assiette de Fromages	<i>3 Fromages et Salade</i>	7 €
Banoffee	<i>Glace Chocolat et Chantilly</i>	8 €
Brioche Pain Perdu	<i>Coulis Caramel, Glace Vanille et Chantilly</i>	8 €
Tarte Citron Meringuée	<i>Glace Framboise et Chantilly</i>	8 €
Tiramisu Nutella	<i>Glace Vanille et Chantilly</i>	8 €
Café Gourmand	<i>Madeleine aux marrons, Banoffee, Glace Caramel et Chantilly</i>	9 €

GLACES

Coupe 2 Boules	<i>Servie avec Chantilly</i>	5 €
Coupe 3 Boules	<i>Glace : Vanille - Chocolat - Café - Caramel - Coco - Menthe&Choco</i> <i>Sorbet : Citron - Framboise</i>	7 €
Coupe Glacée	<i>Servie avec Chantilly</i>	8 €
Dame Blanche	<i>3 Boules vanille, sauce Chocolat</i>	
Café Liégeois	<i>3 Boules Café, sauce Café</i>	
Chocolat Liégeois	<i>3 Boules Chocolat, sauce Chocolat</i>	
Gourmande	<i>Caramel - Vanille - Chocolat, Sauce Caramel</i>	
Coupe Glacée		9 €
Colonel	<i>3 Boules Citron, Vodka</i>	
Pepermint	<i>3 Boules Menthe&Choco, Get 27</i>	

BOISSONS CHAUDES

Expresso, Déca, Noisette, Allongé	2 €
Double, Crème, Chocolat Chaud, Thé	3 €

DIGESTIFS

Armagnac, Calvados, Get 27, Limoncello, Manzana, Poire	5 €
Rhum Saillor Jerry, Whisky Monkey Shoulder	7 €