

Autumn Illumina

At 1000 St. Andrews on Oct 1st
1000 St. Andrews 25252 Party - Tel 01 24 07 21 90

Nos Apéritifs



€

Vodka 4 cl	9,00	Ricard 2 cl	6,00
J&B 4 cl	9,00	Kir 14 cl cassis, mûre ou framboise . . .	5,00
Jack Daniel's 4 cl	9,00	Martini 8 cl rouge ou blanc	7,00

Nos Entrées / starters

€

Soupe à l'oignon gratinée (Gratinated onion soup)	8,00
Soupe de légumes (Vegetables soup)	8,00
Œuf dur mayonnaise (Hard boiled egg with mayonnaise)	6,00
Escargots au beurre persillé (Snails)	
les 6	8,00
les 12	14,00
Moules marinière, frites	12,00
(Mussels with white wine, french fries)	
Bloc de foie gras de canard (Duck's liver, foie gras)	15,00
Terrine de campagne (Country terrine)	8,00
Assiette de charcuterie (Plate of delicatessen)	12,00
Assiette de saumon fumé (Plate of smoked salmon)	12,00
Avocat crevettes, sauce cocktail (Avocado with shrimp, cocktail sauce)	12,00
Cuisses de grenouille Frog legs	13,00



Nos Salades / Salads

€



Salade de chèvre rôti	12,00
roasted goat cheese salad	
Salade Toast au camembert rôti	12,00
toast with roasted Camembert cheese salad	
Salade nordique	13,00
saumon fumé, crevettes, avocat / smoked salmon, shrimps,	

avocado

Salade mozzarella	10,00
-----------------------------	-------

mozzarella salad

Salade végétarienne	12,00
-------------------------------	-------

mozzarella, avocat, tomate, oignon / mozzarella, avocado, tomato, onion

Salade campagnarde	15,00
------------------------------	-------

Œuf dur, lardons, jambon de Serrano, foie gras / Hard-boiled egg, bacon bits, Serrano ham, foie gras

Menu à 19,80

ENTRÉE AU CHOIX - Choice of starter

Toasts au fromage de chèvre
rôti à l'huile d'olive

Goat cheese salad with olive oil

Soupe de légumes

Vegetables soup

Soupe à l'oignon gratinée

Gratinated french onion soup

Salade d'avocat aux crevettes

Avocado salad with shrimp

6 escargots pur beurre

6 "Burgundy style" snails

Salade Campagnarde

œuf dur, lardons, jambon de Serrano

Hard-boiled egg, bacon bits, Serrano ham

Moules à la marinière

Mussels

PLAT AU CHOIX- Choice of main course

Filet de saumon sauce à l'oseille

Salmon fillet with sorrel sauce

Escalope de poulet, sauce normande

chicken escalope with Normandy sauce

Lasagne Végétarienne

Vegetarian Lasagna

Confit de canard Duck confit +2€

Magret de canard sauce miel

Duck breast with honey sauce

Pavé de rumsteak sauce au
poivre ou roquefort

Rump steak, pepper sauce or blue cheese

Filet mignon de porc à la fleur de
moutarde

Filet of pork with "meaux" mustard sauce

Boeuf bourguignon tagliatelles

Burgundy beef with tagliatelle

DESSERT AU CHOIX - Choice of dessert

Crème brûlée

Coupe de glace (2 parfums)

Ice cream 2 scoops

Duo de fromage cheese

Tarte Tatin Upside down apple tart

Moelleux au chocolat Chocolate cake

Fromage blanc

Nos plats traditionnels / Dishes



Pavé de rumsteck, sauce poivre ou roquefort 16,00

(rumpsteak, with Pepper or roquefort sauce)

Entrecôte maître d'hôtel, frites. 22,00

(Ribsteak with butter, french fries)

Bœuf bourguignon maison. 16,00

(Home made burgundy beef)

Hamburger, frites (Hamburger, french fries) 14,00

Filet mignon de porc, sauce moutarde, frites 15,00

(pork with mustard and mushrooms, french fries)

Escalope sauce normande (chicken escalope with Normandy sauce) 15,00

Cuisse de poulet rôtie au four, frites (Oven-roasted chicken leg, fries) 13,00

Saumon frais à l'oseille, riz (fresh salmon with sorrel, rice). 16,00

Tagliatelles au saumon fumé (tagliatelle with smoked salmon) 13,00

Lasagne végétarienne maison (Home made vegetarian lasagna) 13,00

Magret de canard (duck breast) 19,00

Cuisse de canard confite (duck leg confit) 17,00

Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles

Nos Spécialités *(minimum 2 personnes)*

Specialities *(minimum 2 people)*

Les Raclettes

€/par personne
€/per person



avec charcuterie	23,00
dish of potatoes, assorted meats, melted cheese	
avec viande de grisons	26,00
dish of potatoes, grisons meat and melted cheese	
avec magret de canard fumé	26,00
smoked duck breast	
nature melted cheese	19,00

Tartiflette	18,00
-----------------------	-------

Les Fondues

€/par personne
€/per person



Fondue savoyarde	22,00
3 cheeses fondue	
Fondue savoyarde aux cèpes	23,00
3 cheeses fondue with ceps	
Fondue bourguignonne	23,00
beef fondue	
Fondue landaise	23,00

.....fondue with breast duck	
Fondue mixte (poulet, boeuf)	25,00
mixed fondue (chicken, beef fillet)	
Fondue aux 3 viandes (poulet, boeuf, canard)	26,00
fondue with 3 meats (chicken, beef, breast duck)	

Les Pierrades

€/par personne
€/per person



de boeuf	22,00
beef fillet on hot stone	
mixte (canard, boeuf)	24,00
duck and beef on hot stone	

de poulet	18,00
chicken on hot stone	
aux 3 viandes (boeuf, poulet, magret de canard)	25,00
beef fillet, breast duck and chicken on hot stone	

Accompagné de frites ou salade
Toutes nos sauces sont faites maison

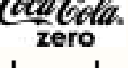
Nos Desserts



	€
Tarte Tatin maison et sa crème fraîche	9,00
upside down apple tart with cream	
Crème brûlée à la vanille	9,00
Vanilla crème brûlée	
Crème caramel	6,00
caramel custard	
Panna Cotta	8,00
Moelleux au chocolat	9,00
chocolat cake	
Coupe de glace 2 parfums	6,00
Ice cream cup 2 flavors	
Coupe de glace 3 parfums	8,00
Ice cream cup 3 flavors	

• Tous nos desserts sont faits maison •

Boissons fraîches

	€
 Vittel 50 cl.	4,00
Vittel 1L.	6,00
 Badoit 50 cl	4,00
Badoit 1L	6,00
 Coca-Cola 33 cl	4,20
 Coca-Cola zero 33 cl.	4,20
Jus de fruits 25 cl orange, ananas, pomme (à base de concentré)	4,50
 Fanta 33 cl	4,20
Fuze Tea 33 cl	4,20

Bière 33 cl



Leffe 6,50



1664 6,50

Nos Vins / wines



Nos vins rouges

€

75 cl

Côtes du Rhône	23,00
Bordeaux Supérieur	23,00
Saint Émilion	38,00



Nos vins rosés

75 cl

Côtes de Provence	24,00
-----------------------------	-------

Nos vins blancs

75 cl

Chardonnay	26,00
Petit Chablis	38,00

Nos vins français en picket

25 cl

50 cl

1 l

Rouge, rosé ou blanc	8,00	14,00	25,00
Verre 14 cl			6,00

Cidre

75 cl

Val de Rance Cidre Brut 5,5°	15,00
--	-------

Digestifs 4 cl

Calvados	9,00	Cointreau	9,00
Cognac, Armagnac	9,00	Poire William's, mirabelle.	9,00
Amaretto, Get 27	9,00		
Prosecco bouteille 75 cl			30,00

Boissons Chaudes



Café	2,50
Café noisette	2,70
Café crème	5,00
Cappuccino	5,00
Thé	5,00
Infusion	5,00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Prix nets en euros - Service compris - Photos non contractuelles