



Nos Entrées

~ Œuf mollet pané,	10€
Fondu de poireaux, haddock rôti.	
~ Saumon gravlax maison,	12€
En ceviche, avocat, mangue & agrumes.	
~ Cuisse de grenouilles,	14€
A la persillade & croûtons.	
~ Terrine du moment maison,	8€
salade & condiments.	

Possibilité d'entrée végétarienne sur demande 6€

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



Nos Plats

~ Poulpe grillée,	28€
Vierge aux poivrons confits, coriandre, Accompagné de taboulé de quinoa au chorizo & salade	
~ Rognon de veau,	21€
Flambé au madère accompagné de purée maison & salade.	
~ Entrecôte de bœufs française env~250g,	32€
Grillée à la plancha, sauce roquefort, Frites maison à la graisse de bœuf, salade.	
~ Choucroute de la mer,	28€
Choux a choucroute vin blanc, saumon, haddock fumée & gambas rôti, Crème fumé & dauphine maison.	
~Aile de raie,	24€
Beurre aux agrumes et herbe fraîche, Agrumes & purée maison.	
~ Agneau confit,	28€
Épaule d'agneau confit, thym, citron confit Carottes fondantes et pommes dauphines maison.	
~ Burger du temps jadis,	22€
Steak haché, cheddar affiné, bacon, tomate, compoté d'oignon Accompagné de frites à la graisse de bœuf & salade.	
~ Coeur de ris de veau,	30€
Braisé, crème de morilles, purée maison, carottes fondantes.	
~ Côte de bœufs française pour 2 personnes envi 1.2kg	90€
Accompagné de frites à la graisse de bœuf, salades & sauces.	

Plat végétarien disponible sur demande 16€



Menu Enfant

Selon menu du jour

15€

Plat, dessert & boisson

Nos Suppléments

Purée maison

4€

Frites à la graisse de bœuf

7€

Fondu de poireaux, carottes fondante

5€

Salade

2€

**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, Assortiment des desserts de la carte	16€
~ Tarte tatin aux fruits du moment, Caramel beurre salé, glace vanille & chantilly	10€
~ Profiteroles maison, Sauce Chocolat noir 60%, glace vanille & chantilly fève de tonka	12€
~ Cheesecake maison, Coulis aux Fruit rouge & fruits rouge	8€
~ Ile flottante, Caramel beurre salé & crème anglaise	8€
~ Boule de glace	1 boule 3€ 2 boules 6€ 3 boules 8 € Supp chantilly 0.50cts

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