



MENU à 36.00 Euros

ENTREES AU CHOIX

Véritable crottin de chèvre sur toast , miel et mûlée de salade
Terrine de foies de volailles aux pistaches maison
Pastilla de St Marcellin sur confit d'oignons et noix
Tartare de saumon, crabe et avocat aux saveurs des îles
½ douzaine d'Escargots de Bourgogne (*6)

PLATS AU CHOIX

Espadon (mi cuit) à la plancha et sa persillade, pommes de terre aux girolles et légumes
Seiche à la plancha et sa persillade à l'ail, pommes de terre grenailles et légumes
Morue en beignet et son aïoli, chips de pommes de terre et légumes

..... ❖

Foie de Veau et son beurre persillé, gratin Dauphinois
Pavé de Boeuf Châteaufilet, sauce au choix, gratin dauphinois
Andouillette gratinée sauce moutarde à l'ancienne, gratin Dauphinois

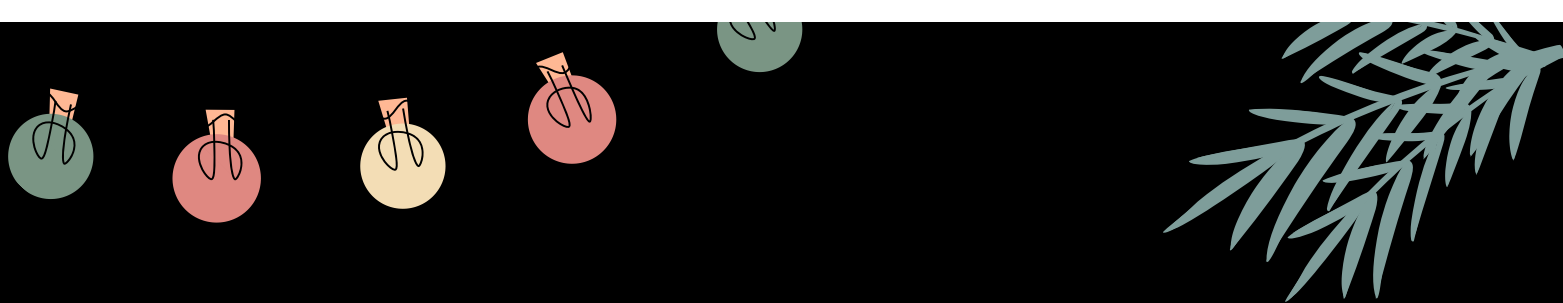
DESSERTS AU CHOIX

Desserts au choix à la carte
(voir suppléments)

Nous n'effectuons aucun changement de plats dans le menu , merci pour votre compréhension

MENU ENFANT 9.50 Euros

Aiguillettes de volaille panées (plein filet), frites, sirop à l'eau
fromage blanc (faisselle) ou 1 boule de glace au choix



ENTREES

Terrine de foies de volailles aux pistaches maison	14.50 E
Véritable crottin de chèvre chaud sur toast ,jambon Serrano,miel et mûlée de salade	14.90 E
Tartare de saumon, crabe et avocat aux saveurs des îles	16.00 E
Pastilla de St Marcellin sur confit d'oignons et noix	14.50 E
Douzaine d'escargots de Bourgogne	15.50 E
Poulpe en salade et pois chiches ,huile verte, oignons, et piment d'Espelette	17.50 E
Salade Périgourdine (verte, foie gras, gésiers, magret fumé, oeuf)	19.50 E
Foie gras de canard préparé par nos soins et ses toasts aux figues	18.00 E

VIANDES

Foie de Veau et son beurre persillé, gratin Dauphinois	23.00 E
Andouillette gratinée , sauce moutarde à l'ancienne	18.50 E
Pavé de Boeuf Châteaufilet (200g) , sauce au choix	24.00 E
Magret de canard entier, sauce poivre miel	25.50 E
Entrecôte Française, maturée et son beurre d'estragon, frites maison	29.00 E
Planche montagnarde (crémeux du Jura,charcuterie,pommes de terre et salade)	26.00 E
1/2 Poulet grillé et mariné au Piri Piri, frites maison et salade	26.00 E
Tartare de boeuf aux herbes, pignons et oeuf (coupé au couteau) Frites maison,salade	23.00 E
Pluma (morceau tendre et savoureux du fameux cochon Pata negra Ibérique)	27.00 E
Souris d'agneau confite et rôtie au Thym	27.00 E

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin Dauphinois (hors tartare, ½ poulet et entrecôte)

POISSONS

Poulpe du chef , pommes de terre grenailles, persillade à l'ail, oignons, poivrons, le tout, cuit à la plancha	31.00 E
Seiche à la plancha et sa persillade à l'ail, pommes de terre grenailles et légumes	25.00 E
Morue en beignet et son aïoli, chips de pommes de terre et légumes	24.50 E
Espadon (servi mi cuit) à la plancha et sa persillade, gratin de pommes de terre aux girolles et légumes	24.00 E
Filet de St Pierre et brochette de crevettes à la plancha et sa sauce aux épices du soleil , riz et légumes	28.00 E

POUR TOUTE COMMANDE DE PLATS EN DIRECT, NOUS VOUS DEMANDONS UNE ATTENTE D'ENVIRON 20
A 25 MINUTES.....MERCI POUR VOTRE COMPREHENSION

DESSERTS AU CHOIX



Fromage blanc (local) coulis de fruits rouges, crème fraîche ou confiture de lait	4.50 E
1/2 St Marcellin affiné	4.50 E
St Marcellin affiné entier ***	6.50 E

Salade de fruits frais maison	7.00 E
Ile flottante maison	7.00 E
Crème brûlée à la vanille maison	7.00 E
Panna cotta au coulis de fruits rouges ou confiture de lait	7.00 E
Coeur coulant au chocolat et chantilly	7.00 E
Flan caramel maison (flan aux oeuf)	7.00 E
Café Gourmand ***	8.00 E
Tiramisu maison ***	8.00 E
Mont blanc (meringue, glace marron glacé, coulis de chocolat et chantilly) ***	10.00 E
Coeur coulant des gourmands *** (Coeur coulant au chocolat , 1 boule de glace au choix et chantilly)	10.00 E

Supplément *** 3 Euros dans menu à 36 E

GLACES AU CHOIX

7.00 E

Café ou Chocolat Liégeois	
Affogato (glace vanille, vrai café et chantilly)	
Coupe Menthe (coulis de chocolat et chantilly)	
Coupe chocolat banane (coulis de chocolat et chantilly)	
Coupe caramel (glace caramel et vanille, confiture de lait et chantilly)	
Coupe stracciatella (coulis de chocolat et chantilly)	

GLACES ALCOOL (sup 1.50 E ds le menu à 36 E)

8.50 E

Coupe Rhum-Raisin (Rhum Ambré)
Coupe Menthe GET 27
Colonel (Glace citron, Vodka)

PARFUMS AU CHOIX

3.00 E la boule

Chocolat, Café, Vanille, Fraise, Menthe, citron, stracciatella, rhûm-raisin ,
caramel, marron glacé, banane