

MENUS

AUTOUR D'UN PLAT 24.50€

ENTRÉE & PLAT
OU
PLAT & DESSERT
¼ VIN OU EAU MINÉRALE
CAFÉ

TOUT COMPRIS 37€

APÉRITIF MAISON
ENTRÉE & PLAT & DESSERT
SALADE & FROMAGE
½ VIN OU EAU MINÉRALE
CAFÉ

SAUVIGNON BLANC « Pays d'Oc » (IGP)
ROSE DU VENTOUX Armand Dartois (AOP)
BORDEAUX ROUGE COTE DE BOURG « Franc Lafleur » (AOC)

POSSIBILITÉ DE REMPLACER LE VIN COMPRIS DANS LES FORMULES PAR UNE BOUTEILLE AU CHOIX
SUR NOTRE CARTE DES VINS SÉLECTIONNÉS : 20€ LA BOUTEILLE

BB Champagne brut “Besserat de Bellefon” - Bouteille (75cL) 45,00€ Coupe (12cL) 7,00€

ENTRÉES

 Foie gras de canard en terrine, Confiture de figue (supplément 6€ dans le menu à 24,50€)
FOIE GRAS OF DUCK, FIG JAM (6€ EXTRAS IN THE 24,50€ MENU)

 Suggestion : Blanc moelleux au verre 15cL - Loupiac Cht de la Croix 5,00€ (AOC)
SWEET WHITE WINE BY GLASS - LOUPIAC CHT DE LA CROIX 5,00€

Salade de roquette et copeaux de parmesan
ARAGULA SALAD AND PARMIGIANO

Tartare de Saumon frais à l'aneth
TARTAR OF FRESH SALMON WITH DILL

Verdurette de Pétoncles et pois chiches au paprika
SCALLOP SALAD WITH PAPRIKA AND CHICKPEAS

Tomate et Mozzarella di buffala au Basilic
TOMATO AND MOZZARELLA DI BUFFALA WITH BASIL

Salade de gésiers confits et lardons
GIZZARD SALAD AND BACON

Terrine de campagne et sa confiture d'oignons
COUNTRY TERRINE AND ONION MARMALADE

 Non inclus dans la formule “Autour d'un plat”
NOT INCLUDED IN THE 24,50€ MENUS

PLATS

Navarin d'agneau aux petits légumes

LAMB STEW WITH SMALL VEGETABLES

Cuisse de Poulet fermier grillée, "façon Basquaise"

GRILLED CHICKEN LEG, "BELL PEPPER" SAUCE

Tartare Charolais (Frites "Maison", Salade)

CHAROLAIS STEAK TARTAR (SERVED RAW), FRENCH FRIES AND SALAD

Cuisse de Canard confite, sauce Porto

DUCK LEG CONFIT WITH PORT SAUCE

Pièce de Bœuf poêlée, Sauce au Poivre

FRIED PIECE OF BEEF WITH "PEPPER" SAUCE

Pavé de saumon "à la provençale"

SALMON STEAK "À LA PROVENÇALE"

Filet de Cabillaud, Sauce vierge

COD FILLET WITH "VIERGE SAUCE"

Choucroute de la mer, beurre Nantais

SAUERKRAUT WITH THREE FISHES AND WHITE BUTTER SAUCE

DESSERTS



Crêpes flambées au Grand Marnier "cordon rouge"

FLAMBED PANCAKES WITH "RED LABEL" GRAND MARNIER

Le baba au rhum "Saint James" Chantilly

"SAINT JAMES" RHUM BABA WHIPPED CREAM

Crème brûlée à la Cassonade

CRÈME BRULÉE WITH BROWN SUGAR

Ile flottante

FLOATING ISLAND (CUSTARD & MERINGUE)

Coupe de chocolat Liégeois ou café Liégeois

CUP OF CHOCOLATE OR CAFÉ LIÉGEOIS

Craquant au chocolat, crème Anglaise

CRISPY CHOCOLATE CAKE, CUSTARD

Nougat glacé, coulis de fruits rouges

NOUGAT ICE CREAM WITH RED FRUIT COULIS

Coupe Colonel (sorbet citron, vodka)

CUP COLONEL (LEMON SORBET, VODKA)

Profiteroles « maison » au chocolat chaud

PROFITEROLES (ÉCLAIR) WITH HOT CHOCOLATE



Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

THE DISHES "HOMEMADE" ARE PRODUCED ON SITE FROM RAW PRODUCTS

A LA CARTE

Entrée <i>STARTER</i>	7,50€
Plat <i>DISH</i>	16,00€
Dessert <i>DESSERT</i>	7,50€
Foie gras en terrine	14,00€
Salade et Fromage (Reblochon au lait cru) <i>SALAD AND CHEESE</i>	6,00€
Café <i>COFFEE</i>	3,50€
Thé / Infusion	3,50€

EAUX MINERALES

Vittel :	
1 Litre	5,50€
½ Litre	3,50€

San pellegrino :	
1 Litre	5,50€
½ Litre	3,50€

VINS DES MENUS

Carafe	
25cl :	5,50€
50cl :	10,00€
Bouteille (75cl)	20,00€

APÉRITIFS

Coupe de Champagne	12cL	7,00 €
Kir Royal <i>(cassis, framboise, pêche, mûre)</i>	12cL	6,50 €
Kir au Vin blanc	15cL	5,50 €
Spritz	15cL	7,00 €
Américano	15cL	7,00 €
Whiskies : Jb, Jameson	10cL	7,00 €
Jack Daniel's	10cL	8,00 €
Glenfiddich 12 ans d'âge	10cL	8,00 €
Porto, Ricard, Suze, Vins cuits	10cL	5,50 €
Bière : Kronenbourg 1664	25cL	5,50 €

DIGESTIFS

Cognac, Armagnac, Rhum	10cL	6,50 €
Vielle prune, Calvados	10cL	6,50 €
Marie brizard, Get 27	10cL	6,50€
Cointreau, Manzana, Baileys	10cL	6,50€
Cognac vsop Camus	10cL	8,00€
Bas Armagnac vsop Samalens	10cL	8,00 €
Poire William, Mirabelle	10cL	6,50€

SANS ALCOOL

Coca-Cola, Fanta, Perrier, Ice tea, limonade	33cL	3.50 €
Jus de fruits	25cL	3.50 €

Une carte de vins sélectionnés est également disponible.