

# 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  
½ VIN OU EAU MINÉRALE  
CAFÉ

SAUVIGNON BLANC « Pays d'Oc » (IGP)  
COTEAUX VAROIS EN PROVENCE (AOP)  
BORDEAUX ROUGE CÔTES 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

Champagne brut « Nicolas Feuillate » 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 – Sainte croix du Mont 5,00€ (AOC)  
*SWEET WHITE WINE BY GLASS – SAINTE CROIX DU MONT 5,00€*

Salade fraîcheur : poivron grillé, filets d'anchois marinés  
*FRESH SALAD: GRILLED BEL PEPPER, MARINATED ANCHOVY FILLETS*

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*

Terrine aux 3 poissons, Crème de ciboulette  
*THREE FISHES TERRINE, CHIVE CREAM*

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€ MEN*

# PLATS

---

## 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 COMFIT WITH PORT SAUCE*

## Navarin d'agneau Printanier

*LAMB STEW WITH VEGETABLES*

## 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

---

## Salade de fruits frais

*FRESH FRUIT SALAD*

## 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*

## 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*

## Duo de fromages AOP et Salade Mêlée

*TWO CHEESES AND GREEN SALAD*

---

# 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 (Saint Nectaire AOP) <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 €
Infusions <b>BIO</b> aux extraits de plantes	37,5CL	3,50€
Jus de fruits	25cL	3.50 €

Une carte de vins sélectionnés est également disponible.