

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 : 25€ 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 : Bordeaux Blanc moelleux au verre 15cL – Les Arguillets 5,00€ (AOC)
BORDEAUX SWEET WHITE WINE BY GLASS – LES ARGUILLETS 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

Velouté de potimarron
PUMPKIN SOUP

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

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 à 24,50€
NOT INCLUDED IN THE 24,50€ MENU

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 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

PCOD FILLET WITH "VIERGE SAUCE"

Choucroute de la mer, beurre Nantais

SAUERKRAUT WITH THREE FISHES AND WHITE BUTTER SAUCE

DESSERTS

Salade d'oranges au miel et à la cannelle

ORANGE SALAD WITH HONEY AND CINNAMON

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

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, Perrier, Ice tea, limonade	33cL	3.50 €
Jus de fruits (orange, pomme, ananas)	25cL	3.50 €

Une carte de vins sélectionnés est également disponible.