



POUR COMMENCER

Saumon Fumé par nos Soins, Gaufre de Pommes de Terre & Crème de Citron Confit	14 €
Œuf Poché Bio, Légumes Croquants & Bouillon au Satay	10 €
Artichauts Frits, Sauce Végétale Épicée au Cajun & Pistaches Torréfiées ✓	9 €
Velouté de Chou-Fleur Dubarry au Lard, Condiments à l'Huile Verte	10 €
Croustillant de Boudin Noir aux Pommes, Sauce Meurette	12 €
Pâté de Campagne aux Poivres, Pickles, Pain Grillé	12 €
Chipirons Croustillants & Aïoli	9 €
Fromages, La Sélection du Chef	12 €
Caviar Vintage « Maison Sturia » 30 Grs & Gaufre de Pommes de Terre	60 €

POUR CONTINUER

Ris de Veau, Écrasé de Topinambour & Chips, Jus de Volaille	32 €
Bavette de Bœuf, Échalotes Confites & Frites	18 €
Abanico de Cochon Ibérique, Pomme Paillason	25 €
Parmentier de Confit de Canard, Champignons & Jus de Volaille au Porto	25 €
Conchiglioni farcis au Butternut, Ricotta, Sauce Épinard & Pignons de Pin ✓	19 €
Burger : Bœuf, Sauce BBQ, Oignons frits, Tomme de Brebis & Frites	19 €
→ Option Coquin +2 € : Nappage Coulant à la Tomme de Brebis	
¼ de Poulet Fermier, Frites	18 €
Andouillette 5 A Grillée & Frites	19 €
Coquillettes au Jambon Truffé, Mascarpone & Parmesan	22 €
Tranche de Rumsteak, Race à Viande min 1 Kg	Consulter l'ardoise
Poisson du Jour	Consulter l'ardoise

POUR TERMINER

Fromages, La Sélection du Chef	12 €
Passionnement Baba : sirop rhum passion, crémeux passion, tuiles passion, confit exotique	9 €
Chou Praliné Glacé façon Paris Brest : glace noisette, crémeux et nuage praliné	9 €
Les Desserts du Moment	Consulter l'ardoise
Le Café ou Thé Gourmand (assortiment de 5 gourmandises)	9 €
Les Glaces & Sorbets	1 boule : 2,5 € 2 boules : 4,5 € 3 boules : 5 €

LES MENUS

Menu du Midi : Formule Entrée + Plat + Dessert (du Lundi au Vendredi hors jours fériés) Consulter l'ardoise 19 €

Menu Enfant (-12 ans) : Entrée : Croquettes Jambon ou Morue / Plat : Coquillettes Jambon ou Poulet / Dessert : Brownies ou Glace 14 €