



## POUR COMMENCER

Esturgeon Fumé par nos Soins, Pain Châtaigne, Pickles Betteraves, Beurre Wakamé	12 €
Œuf Croustillant, Crème d'Oignons Blancs, Chips Grenier Médocain, Huile Persil	9 €
Focaccia au Saumon Gravlax, Crème de Fenouil, Féta fumée au Thym & Gelée Anis	12 €
Artichauts Frits, Sauce Végétale Épicée au Cajun & Pistaches Torréfiées ✓	9 €
Velouté de Cèpes, Crème Ciboulette, Piment d'Espelette & Copeaux de Châtaignes	10 €
Assiette de Cochonnaille & Sauce Chimichuri (Spianata, Pancetta, Terrine de Campagne)	14 €
Pâté de Porc au Piment d'Espelette de la Maison PARIS	12 €
Chipirons Croustillants & Aioli	9 €
Fromages, La Sélection du Chef	12 €
Caviar Vintage « Maison Sturia » 30 Grs & Blinis	60 €

## POUR CONTINUER

Côte de Veau Fermière & Frites	29 €
Bavette de Bœuf, Échalotes Confites & Frites	18 €
Abanico de Cochon Ibérique, Pomme Paillason	25 €
Parmentier d'Agneau Confit, Condiments (Câpres, Cornichons, Estragons) & Jus Corsé	24 €
Pâtes Trofies, Sauce aux Champignons, Parmesan & Noisettes ✓	18 €
Burger : Bœuf, Sauce BBQ, Oignons frits, Tomme de Brebis & Frites	18 €
→ Option Coquin +2 € : Nappage Coulant à la Tomme de Brebis	
Confit de Canard Label Rouge, Poêlée de Champignons & Jus de Volaille	24 €
Andouillette 5 A Grillée & Frites	19 €
Croque-Monsieur en Millefeuille, Jambon Truffé, Comté, Béchamel & Salade Verte	21 €
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 €
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

<b>Menu du Midi</b> : Formule Entrée + Plat + Dessert (du Lundi au Vendredi hors jours fériés)	19 €
<b>Menu Enfant E+P+D (-12 ans)</b> : Croquettes Jambon ou Morue / Burger ou Volaille / Brownies ou Glaces	14 €