



- ENTRÉES -

<i>Oufs mayonnaise</i> <i>Egg, mayo</i>	9€
<i>Avocat vinaigrette</i> <i>Avocado, french dressing</i>	10€
<i>Soupe à l' oignon</i> <i>Onion soup</i>	11€
<i>Poireaux vinaigrette au vieux xérès</i> <i>Leeks, nuts, French dressing</i>	13€
<i>Os a moelle, ficelle toastée</i> <i>Marrow bones, salt</i>	14€
<i>Soufflé au comté</i> <i>Cheese soufflé</i>	15€
<i>Croustillant d' asperge blanche, sauce bearnaise</i> <i>Crispy white asparagus with Bearnaise sauce</i>	16€
<i>6 escargots de bourgogne en persillade</i> <i>6 snails, butter and garlic</i>	18€
<i>Pâté en croûte du moment</i> <i>Pâté en croûte</i>	18€
<i>Carpaccio de bar à la boutargue</i> <i>Carpaccio naban, boutargue</i>	21€
<i>Mont d' or roti à partager</i> <i>Mont d' or</i>	24€

- SALADES -

La classique salade César avec/sans bacon 19€
Classic César salad with/without bacon

Salade Niçoise 22€
Niçoise salad



L'ORDRE À TOUJOURS RESPECTER POUR FAIRE UNE VINAIGRETTE



Faire une vinaigrette maison, c'est une bonne initiative. Mais pour que cette dernière se tienne, il faut veiller à toujours respecter l'ordre suivant : d'abord le sel, ensuite le poivre, puis le vinaigre, la moutarde, et finir par l'huile d'olive. Merci Blandine !

- ACCOMPAGNEMENTS -

Pour chaque plat un accompagnement au choix - For each dish, a side dish of your choice

frite, riz, purée, salade, ratatouille 6€
homemade french fries - rice - mash potatoes - green salad -ratatouille

- A PARTAGER -

Côte de boeuf races au choix à partager 120€
Beef side to share

- Salers
- Limousine
- Normande
- Charolais





• PLATS •

Croque monsieur/madame 19€
Croque monsieur/madame

Gratin de macaroni, comté, morille 21€
Cheese pasta gratin with mushroom

Linguines au citron, tartare de bar 23€
Lemon linguine, sea bass tartar

Tardinière de légumes aux morilles 22€
Spring vegetables with mushroom

Saucisse purée maison 19€
Sausage mash potatoes

Cuisse de poulet rotie dans son jus 22€
Chicken thigh

Foie de veau, laqué au vinaigre balsamique 22€
Calf liver with balsamic vinegar

L'incontournable cordon bleu 26€
Famous cordon bleu

Boeuf bourguignon tradition 26€
Traditional beef bourguignon

Châteaubriand flambé au poivre 32€
Beef fillet with flambied with pepper

Goujonnettes de sole, sauce tartare 23€
Fried sole, tartar sauce

Pavé de saumon, à l'oseille 26€
Salmon steak, sorrel

L'hon macké sauce vierge 28€
Tuna grilled, virgin sauce

- FROMAGES -



Sélection de fromages de la maison
The cheese plate

14€

Mont d'or roti à partager
Mont d'or cheese

24€

- DESSERTS -

Riz au lait, au caramel beurre salé
Rice pudd, with salted butter caramel

12€

Crème caramel
Caramel cream

12€

Mousse au chocolat à la cuillère
Chocolate mousse

12€

Tarte Latin
Latin pie

14€

Cookie fondant, caramel beurre salé et glace vanille
Cookie, salted butter caramel and vanilla ice cream

14€

Baba au rhum
Rum baba

15€

Café/thé gourmand
Gourmet coffee/tea

12€



Prix nets en euros, taxes et service compris.
Une carte des allergènes est disponible sur demande, ainsi que l'origine de nos viandes.