

Entrées :

Carte de Saison

<i>Assiette de Charcuterie - Delicatessen</i>	13.00 €
<i>Terrine de foie gras maison - Terrine of goose liver of house</i>	18.90 €
<i>Avec fruit confits de saison ,sa compoté d oignons et toast de pain au maïs</i> <i>With fruit chutney , Onion chutney and toast</i>	
<i>Escargots à la persillade par 6 - Snail with persillade *6</i>	10.00 €
<i>Escargots à la persillade par 12 - Snail with persillade *12</i>	17.00 €
<i>Os a moelle au four gratiné au Parmesan</i>	11.00 €
<i>Bone marrow with parmesan</i>	

Grandes Salades et plats froids

<i>Salade du Jardin « selon le marché »</i>	13.50 €
<i>Salad of market</i>	
<i>Salade gourmande - Gourmet salad</i>	17.00 €
<i>Salade, magret de canard, haricots verts ,foie gras et noix</i> <i>Salad, filet of duck, green bean, goose liver and nuts. . . .</i>	
<i>Carpaccio de bœuf</i>	14.00 €
<i>Avec mesclun et copeaux de parmesan</i>	
<i>Supplément frite 1 personne</i>	2.00 €
<i>Tartare de boeuf préparé 180 g - Frites maison</i>	19.00 €



Plats : Tous nos plats sont accompagnés des légumes du jour ou frites maison. . .

Nos viandes

<i>Entrecôte au poivre - Steak with pepper sauce</i>	25.00 €
<i>Côtelettes d 'agneau aux herbes à la plancha - lamb chops</i>	22.00 €
<i>Souris d 'agneau au jus de Romarin -</i>	23.00 €
<i>Knuckle of lamb with rosemary juice</i>	
<i>Magret de canard (entier) au miel et balsamique</i>	23.50 €
<i>Filet of duck with honey and balsamic sauce</i>	
<i>Andouillette sauce moutarde au Nantua</i>	20.00 €
<i>Andouillette mustard sauce with nantua</i>	

Du côté de la mer

<i>Escalope de Saumon à la crème de poivron</i>	20.00 €
<i>Salmon has the cream of pepper</i>	
<i>Noix de Saint Jacques au Noilly Prat</i>	21.00 €
<i>Scallops with Noilly Prat sauce</i>	

Menus

Formule du midi (sauf samedi)

Lunch's menu (except Saturday)

Plat du jour - today's special **14 €**

Entrée du jour, plat du jour et eau filtrée plate ou gazeuse (50cl)

Ou **18 €**

Plat du jour, dessert du jour et eau filtrée plate ou gazeuse (50cl)

Entrée , plat du jour ,dessert et **25 €**

eau minérale plate ou gazeuse (50cl)

Menu (midi et soir) **35 €**

Escargots à la persillade par 6 - *Snail has the persillade*

Ou

Salade du jardin (selon marché)

.....
Andouillette sauce moutarde- *Andouillette mustard sauce with nantua*

Ou

Saumon à la crème de poivrons - *Salmon has the cream of pepper*

.....
Crème brûlée

Sorbet ou glace- ice cream (Supplement chantilly 0.50 €)

Mousse au chocolat—chocolate mousse

Gle flottante

Salade de fruit frais

Menu enfant **8.50 €**

Steak haché , Nuggets de poulet ou petite escalope de saumon

Frites ou légumes du jour

Une glace (deux boules)

Un sirop a l'eau ou Diabolo - Fraise , Grenadine, Menthe ou Citron