

La Carte le midi

POUR COMMENCER

A grignoter - Portions pour 2

Houmous de Mogettes au Cumin	6€
& ses Crackers	
Accras du Moment	7€
6 pièces	
Fuet Extra Mediterraneo	7€
Saveur au Choix - ~150 à 180 grammes	
Jambon Ibérique 75%	15€
Bellota 48 mois & Cebo 30 mois - ~100 gr	
Planche de Charcuterie	16€
Fumaisons, Salaisons & Terrine de la Maison Brûlé	

Formule Bistrot

selon les suggestions du Chef

| Entrée / Plat / Dessert 22.50€

| Entrée / Plat ou Plat / Dessert 18.50€

| Plat seul 13.50€

La Carte le midi

ENTRÉES

Oeuf Parfait	11€
Crème de Girolles / Tuile Sarrasin	
Carpaccio de Tête de Veau	12€
Sauce Ravigote	
Crème Glacée Moutarde à l'Ancienne	
Pâté Croute de Volaille & Foie Gras	13€
Noisettes et Raisins de Corinthe	
Raviolis de Gambas	13€
Crème à la Fève de Tonka	
Cassolette d'Escargots	13€
Saucisse Fumée de Montbéliard	
Saint Jacques croustillantes	13€
Lait de Châtaigne / Tuile de Parmesan	
Foie Gras de Canard mi-cuit	14€
Chutney de Figues / Gaufre de Pois Chiche	

FROMAGES

Sélection de Fromages	8€
Fermes locales	

DESSERTS

Moelleux Chocolat	8€
Cœur Coulant Fruit de la Passion	
Nougat Glacé au Grand Marnier	8€
Biscuit Macaron	
Finger Myrtilles façon Mont Blanc	8€
Mousse Chocolat Blanc	
Cannelés	8€
façon Profiteroles Vanille / Chocolat	

PLATS

<u>CUISSON AU FOUR À BRAISE</u>		
Poulpe Grillé à la Provençale	18€	
Houmous de Mogettes		
Wok de Gambas à la Flamme	20€	
Réduction Soja, Cacahuète et Oignons Frits		
Croustillant d'Andouillette de Troyes	18€	
Rognons de Veau poêlés	24€	
Crème Moutarde à l'Ancienne		
Trilogie du Boucher	24€	
~240 gr. / Poire, Merlan et Onglet		
Entrecôte de Bœuf maturée	25€	
~300 gr.		
Côte de Veau	25€	
~300 gr. / Pickles de Graines de Moutarde		
Bûche d'Onglet de Bœuf	25€	
~180 gr. / Fumé minute au Cohiba		
<u>POUR LES VIANDES - GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX</u>		
Mille Feuilles de Pomme de Terre & Parmesan		
<u>ou</u> Légumes <u>ou</u> Frites Maison		
Sauce Tôpette 		
Poivre / Moutarde à l'Ancienne		
Beurre Maître d'Hôtel		
Béarnaise / Fourme d'Ambert		

Tatin Pomme - Poire au Beurre Salé	8€
Sablé Breton / Glace Yaourt	
Colonel	9€
Vodka / Glace Citron	
Espresso Martini	9€
Vodka / Liqueur de Café / Café / Glace	
Irish ou French Coffee	9€
Whisky <u>ou</u> Cognac / Café / Crème	

Les prix indiqués sont TTC, service compris.TVA 10%