

La Carte

le midi

POUR COMMENCER

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

17€

Fumaisons, Salaisons & Terrine

Planche Mixte

18€

Charcuterie & Fromages

Camembert rôti au Calvados

12€

~125 gr. / Pommes de Terre sautées (Option Jambon sec : 4€ suppl.)

Formule Bistrot

selon les suggestions du Chef

| Entrée / Plat / Dessert 22.90€

| Entrée / Plat ou Plat / Dessert 18.90€

| Plat seul 13.90€

Le Midi, du Lundi au Vendredi

La Carte

le midi

ENTRÉES

Croustillant d'Andouillette

Moutarde à l'Ancienne / Coriandre Fraîche

Amandes de Mer

Farcies à la Catalane

Œuf Cocotte Cuisson de 5 minutes devant vous !

Fourme d'Ambert / Jambon de Pays / Noix

Os à Moelle gratiné

Jarret de Bœuf confit / Câpres / Anchois

Cassiolette d'Escargots

Saucisse Fumée de Montbéliard

Gambas poêlées

Houmous au Citron Confit

Bisque à l'Amaretto

Foie Gras de Canard mi-cuit au Pastrami

Marmelade de Poire au Muscadet

11€

12€

11€

13€

13€

12€

14€

VIANDES

Rognons de Veau

Sauce Moutarde à l'Ancienne

Paleron de Veau confit

Snacké au Four à Braise

Ris de Veau pané

Pressé de Tête de Veau

Trilogie du Boucher

~240 gr. / Poire, Merlan et Onglet

Entrecôte de Boeuf Angus

~290 gr.

Filet de Taureau

~200 gr.

Option Rossini avec Foie Gras Poêlé (supp.5€)

* GARNITURE ET SAUCE AU CHOIX

Gratin Dauphinois à la Truffe ou Légumes ou Frites

♥ Sauce Tâpette / Poivre / Moutarde à l'Ancienne

Beurre Maître d'Hôtel / Béarnaise / Fourme d'Ambert

20€*

18€*

24€*

25€*

29€*

27€*

POISSONS

Anguilles Grillées

Persillade

Saint Jacques à la Pancetta Raspini

Croûte de Boudin Noir / Risotto à la Châtaigne

Queue de Lotte

Émulsion au Beurre de Carotte au Cumin

22€

22€

22€

FROMAGES

Sélection de Fromages

8€

Farandole à Partager

16€

DESSERTS

Soufflé Chaud au Grand Marnier

8€

Paris - Tâpette

8€

Ganache au Beurre de Cacahuète / Coulis Myrtilles

Cannelés façon Profiteroles

8€

Glace Vanille / Sauce Chocolat

Irish ou French Coffee

9€

Tarte Intense Tout Chocolat

8€

Glace Nutty

Pavlova aux Fruits Exotiques

8€

Glace Limoncello / Coulis Passion

9€

Colonel

Alcool et Sorbet au choix

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