

LES ENTRÉES - Starters

Soupe à l'oignon gratinée <i>Gratinated onion soup</i>	11.00€
Poireaux tièdes, vinaigrette <i>Warm leeks with vinaigrette</i>	10.00€
Couteaux en persillade <i>Razor clams with parsley & garlic butter</i>	14.00€
Six escargots de Bourgogne - extra gros <i>Six extra large Burgundy snails</i>	17.00€
Os à moelle, fleur de sel et pain Poilâne grillé <i>Bone marrow, "fleur de sel" and toasted "Poilâne" bread</i>	9.00€
Oeuf mayonnaise <i>Traditional egg with mayonnaise</i>	5.00€
Foie gras mi-cuit du Pays Basque, confiture de figues maison <i>Basque country foie gras, homemade fig jam</i>	24.00€
Salade de chèvre chaud gratinée au miel 🍯 <i>Goat cheese salad with honey</i>	16.00€

LES PLATS - Main courses

Cabillaud à la plancha, sauce vierge, purée maison <i>Grilled cod, "vierge" sauce, homemade purée</i>	25.00€
Filet de bœuf, sauce au poivre, frites maison <i>Beef filet, homemade French fries, pepper sauce</i>	37.00€
Confit de canard grillé, pommes grenailles <i>Grilled duck confit, baby potatoes</i>	19.00€
Filet de bar, beurre blanc, légumes <i>Roasted seabass, "beurre blanc" sauce, vegetables</i>	24.00€
Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati <i>Traditional "blanquette" veal stew, basmati rice</i>	21.00€
Foie de veau au balsamique, petits oignons & purée <i>Balsamic veal liver, onions & homemade purée</i>	24.00€
Pot-au-feu traditionnel, os a moelle & légumes <i>Traditional beef stew, bone marrow & vegetables</i>	26.00€

Prix nets TTC en euros, taxes et service inclus. La maison n'accepte plus les chèques.
Service included

Tartare de boeuf préparé, frites maison <i>Raw beef tartare, homemade French fries</i>	21.00€
Boudin noir du Pays Basque grillé, purée maison <i>Grilled black pudding from the Basque Country, homemade mashed potatoes</i>	19.00€
Belle entrecôte 300g, beurre maître d'hôtel, frites maison <i>Marbled beef ribeye - 300g, "beurre maître d'hôtel", homemade French fries</i>	32.00€
Cheeseburger classique au bacon, frites maison <i>Classic bacon cheeseburger, homemade French fries</i>	19.00€

LES DESSERTS - Desserts

La part de fromage "Marie-Anne Cantin" au choix : Saint-Nectaire, Brillat Savarin, Comté <i>Slice of Marie-Anne Cantin's cheese: Saint-Nectaire, Brillat Savarin, Comté</i>	9.00€
Crème brûlée à la vanille <i>Homemade vanilla crème brûlée</i>	10.00€
La profiterole, glace vanille & chocolat chaud maison <i>Homemade profiterole, vanilla ice cream & homemade chocolate</i>	11.00€
Mi-cuit au chocolat, glace vanille - fait minute <i>Homemade soft baked chocolate cake, vanilla ice cream</i>	10.00€
Salade de fruits frais maison <i>Fresh fruit salad</i>	8.00€
Riz au lait aux griottines <i>Homemade rice pudding with morello cherries</i>	10.00€
Tarte Tatin, glace vanille de Madagascar & chantilly maison <i>Homemade "Tatin" apple pie, vanilla ice cream & homemade whipped cream</i>	10.00€

NOS GLACES - Ice Cream

Glaces de chez "Martine Lambert" - 2 parfums au choix <i>"Martine Lambert" ice cream - 2 flavors</i>	10.00€
Sorbets : chocolat, fraise, framboise, sorbet du jour <i>Sorbets: chocolate, strawberry, raspberry, sorbet of the day</i>	
Glaces : vanille, café, caramel beurre salé, rhum raisin, pistache, marron glacé <i>Ice cream: vanilla, coffee, salted butter caramel, rhum raisin, pistachio, chestnut</i>	

Prix nets TTC en euros, taxes et service inclus. La maison n'accepte plus les chèques.
Service included