

## LES ENTRÉES - Starters

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

## LES PLATS - Main courses

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

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

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

## LES DESSERTS - Desserts

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

## NOS GLACES - Ice Cream

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