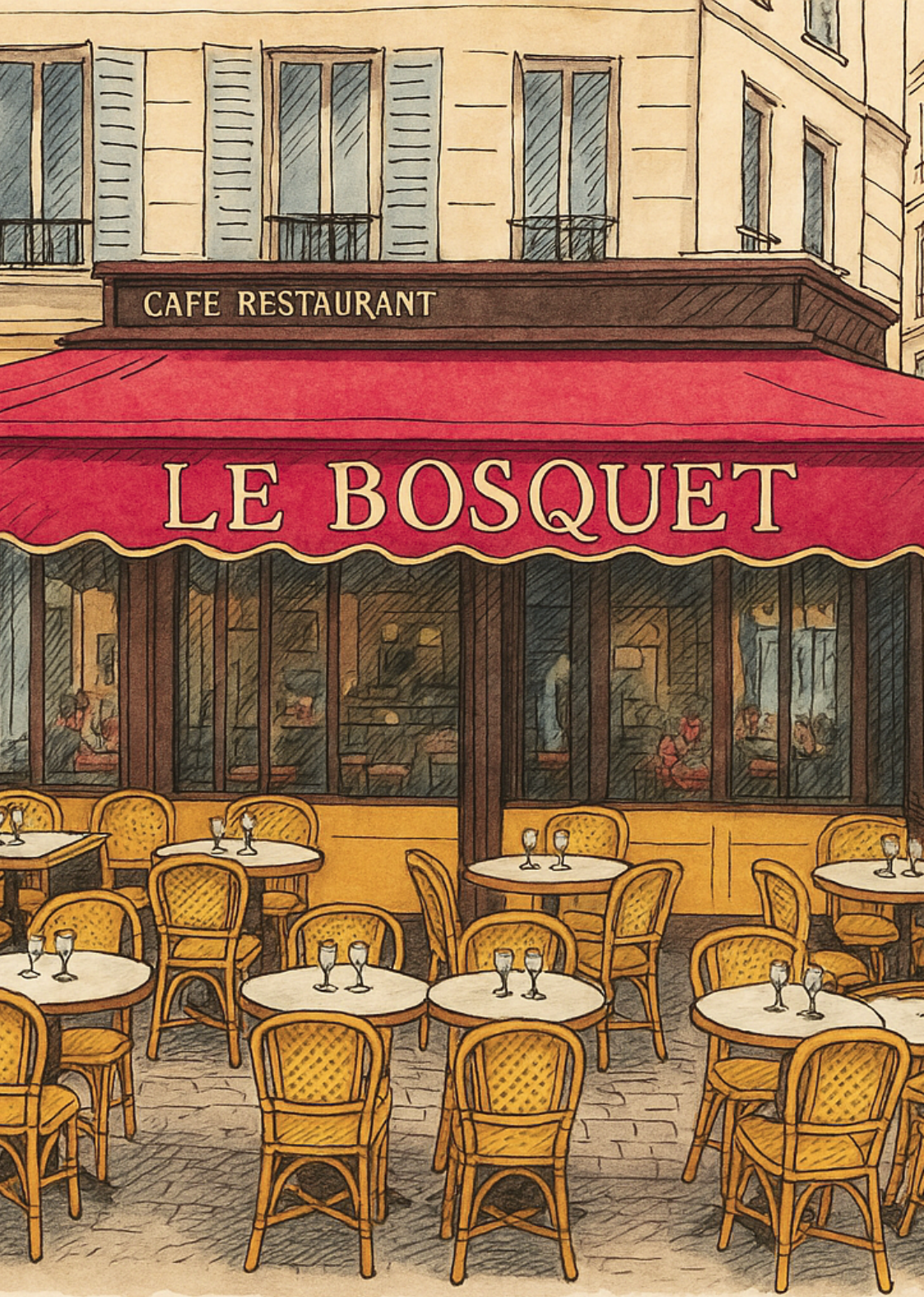




À PARTAGER - To Share

Saucisse sèche de Laguiole de la Maison Conquet <i>Laguiole dry sausage from "La Maison Conquet"</i>	9.00€
Éperlans frits, sauce tartare <i>Fried smelt, tartare sauce</i>	8.00€
Anchois fumés du Pays Basque sud, pain toasté et beurre <i>Smoked anchovies from the southern Basque Country, toasted bread and butter</i>	15.00€
Planche de charcuterie de la Maison Conquet <i>Charcuterie board from "La Maison Conquet"</i>	24.00€

LES ENTRÉES - Starters

Soupe à l'oignon gratinée <i>Gratinated onion soup</i>	12.00€
Couteaux en persillade <i>Razor clams with parsley & garlic butter</i>	14.00€
Burrata, tomates cerises, huile d'olive, basilic 🍷 <i>Burrata with cherry tomatoes, olive oil & basil</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>	10.00€
Oeuf mayonnaise <i>Traditional egg with mayonnaise</i>	5.00€
Foie gras mi-cuit du Pays Basque, confiture de figes maison <i>Basque country foie gras, homemade fig jam</i>	24.00€
Salade Grecque 🍷 <i>Greek salad (feta, olives, cucumber, tomatoes, red onion)</i>	16.00€
Salade de chèvre chaud gratinée au miel 🍷 <i>Warm goat's cheese salad with honey</i>	16.00€

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

Service included

LES PLATS – Main courses

Gambas à l’ail & piment d’Espelette, riz citronné au romarin <i>King prawns with garlic, “Espelette” pepper, lemon basmati rice with rosemary</i>	23.00€
Filet de bœuf, sauce au poivre, frites maison <i>Beef filet, homemade French fries, pepper sauce</i>	38.00€
Confit de canard grillé, pommes grenailles <i>Grilled duck confit, baby potatoes</i>	19.00€
Filet de bar grillé aux herbes, ratatouille maison <i>Grilled seabass with herbs, homemade “ratatouille”</i>	24.00€
Saucisse au couteau, sauce moutarde à l’ancienne, purée <i>Pork sausage, wholegrain mustard sauce & homemade purée</i>	19.00€
Côtes d’agneau grillées aux herbes, ratatouille maison <i>Grilled lamb chops with herbs, homemade “ratatouille”</i>	29.00€
Tartare de boeuf préparé, frites maison <i>Raw beef tartare, homemade French fries</i>	21.00€
Tartare de bar, citron, coriandre & salade <i>Seabass tartare, lemon & coriander, salad</i>	24.00€
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€
Croque monsieur ou madame au Comté, frites maison <i>Toasted ham and cheese sandwich, homemade French fries</i>	16.00€/18.00€

NOS GARNITURES – On the side

Frites maison, pommes grenailles, purée maison, riz citronné au romarin, ratatouille maison <i>French fries, baby potatoes, purée, lemon basmati rice with rosemary, ratatouille</i>	5.50€
--	-------

LES DESSERTS – Desserts

La part de fromage “Marie-Anne Cantin” au choix : Saint-Nectaire, Comté <i>Slice of Marie-Anne Cantin’s cheese: Saint-Nectaire, 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€
Mousse au chocolat maison <i>Homemade chocolate mousse</i>	10.00€
Tarte Tatin, glace vanille & chantilly maison <i>Homemade “Tatin” apple pie, vanilla ice cream & homemade whipped cream</i>	12.00€
Café gourmand <i>Coffee with an assortment of desserts</i>	9.00€
Champagne gourmand <i>Champagne with an assortment of desserts</i>	18.00€

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 <i>Ice cream: vanilla, coffee, salted butter caramel</i>	