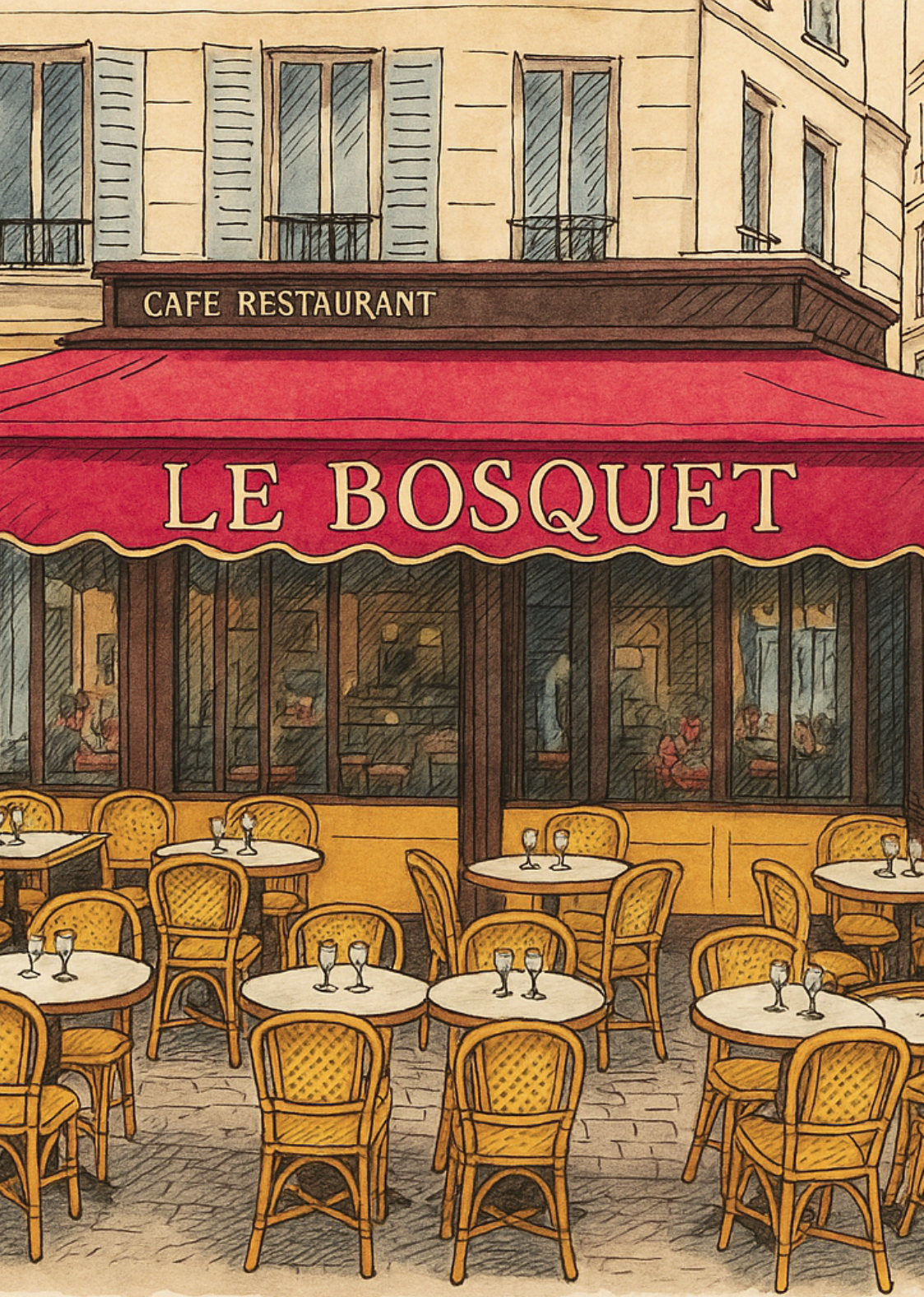




À PARTAGER - To Share

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>	9.00€
Anchois fumés du Pays Basque sud, pain toasté et beurre <i>Smoked anchovies from the Basque Country, lemon, toast & 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€
Filets de hareng, pommes à l'huile <i>Herring filets, steamed potatoes, carrots & onions with olive oil</i>	15.00€
Escargots de Bourgogne x6 / x12 <i>Extra large Burgundy snails by six / twelve</i>	17.00€ / 31.00€
Os à moelle, fleur de sel et pain Poilâne grillé <i>Roasted bone marrow, "fleur de sel" and toasted "Poilâne" bread</i>	12.00€
Œuf 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€
Soupe du moment  <i>Soup of the moment</i>	10.00€
Salade de chèvre chaud gratinée au miel  <i>Warm goat's cheese salad with honey</i>	17.00€

LES PLATS – Main courses

Haddock poché, beurre blanc, riz basmati <i>Poached smoked haddock, “beurre blanc” sauce, basmati rice</i>	27.00€
Filet de bœuf, sauce au poivre, frites maison <i>Beef filet, pepper sauce, homemade French fries</i>	38.00€
Saucisse au couteau, sauce moutarde à l’ancienne, purée <i>Knife cut pork sausage, wholegrain mustard sauce, mashed potatoes</i>	19.00€
Filet de bar grillé, sauce au balsamique, légumes rôtis <i>Grilled seabass, balsamic sauce, roasted vegetables</i>	24.00€
Tartare de boeuf préparé, frites maison <i>Raw beef tartare, homemade French fries</i>	21.00€
Foie de veau au vinaigre de framboise, petits oignons & purée <i>Veal liver with raspberry wine vinegar, onions & mashed potatoes</i>	24.00€
Pot-au-feu traditionnel, os a moelle & légumes au bouillon <i>Traditional beef stew, bone marrow & vegetables in broth</i>	26.00€
Blanquette de veau à l’ancienne, riz basmati <i>Traditional “blanquette” veal stew with mushrooms, basmati rice</i>	23.00€
Confit de canard, pommes grenailles à l’ail & persil <i>Duck confit, baby potatoes with garlic & parsley</i>	20.00€
Belle entrecôte 300g , beurre maître d’hôtel, frites maison <i>Marbled beef ribeye – 300g, “beurre maître d’hôtel”, French fries</i>	32.00€
Cheeseburger classique avec / sans bacon, frites maison <i>Classic bacon cheeseburger, homemade French fries</i>	19.00€
Crozets au sarrasin, sauce aux cèpes  <i>Buckwheat crozets pasta, cep mushroom sauce</i>	17.00€

NOS GARNITURES – On the side

Frites maison, pommes grenailles, purée maison, riz, légumes rôtis <i>French fries, baby potatoes, mashed potatoes, basmati rice, roasted vegetables</i>	5.50€
--	-------

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

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 <i>Homemade profiterole, vanilla ice cream & homemade chocolate</i>	12.00€
Mi-cuit au chocolat, glace vanille - fait minute <i>Homemade soft baked chocolate cake, vanilla ice cream</i>	10.00€
Salade de fruits frais <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 & chantilly <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>	

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