



LES ENTRÉES - Starters

- Soupe à l'oignon gratinée** 12.00€
Gratinated onion soup
- Foie gras mi-cuit du Pays Basque, confiture de figues maison** 24.00€
Duck foie gras from basque country, homemade fig jam & toasts
- Anchois fumés du Pays Basque sud, pain toasté "Maison Poilâne"** 15.00€
Smoked anchovies from the southern Basque Country, toasted bread "Maison Poilâne"
- Gros escargots de Bourgogne x6 / x12** 17.00€ / 32.00€
Large Burgundy snails by 6 / by 12
- Os à moelle, fleur de sel et pain Poilâne grillé** 12.00€
Roasted bone marrow, "fleur de sel" and toasted "Poilâne" bread
- Couteaux en persillade** 14.00€
Razor clams with parsley & garlic butter
- Planche de charcuterie de la Maison Conquet & Arnabar** 24.00€
Charcuterie board from "La Maison Conquet" & Arnabar (to share)
- Oeuf mayonnaise** 5.00€
Traditional egg with mayonnaise
- Éperlans frits, sauce tartare** 9.00€
Fried smelt, tartare sauce

NOS SALADES - Salads

- Burrata crémeuse & tomates cerises / avec jambon de Pays de la "Maison Conquet"** 16.00€/18.00€
Creamy burrata / with country ham from "Maison Conquet"
- Salade de poulet croustillant, parmesan & citron** 18.00€
Crispy chicken salad with parmesan and lemon (eggs & cherry tomatoes)
- Salade de chèvre chaud gratinée au miel**  17.50€
Warm goat's cheese salad with honey
- Salade Grecque**  17.50€
Greek salad (feta, olives, cucumber, tomatoes, red onion)

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

LES PLATS - Main courses

Filet de bœuf, sauce au poivre, frites maison <i>Beef filet, homemade French fries, pepper sauce</i>	38.00€
Tartare de boeuf préparé, frites maison <i>Raw beef tartare, homemade French fries</i>	21.00€
Pavé de saumon au balsamique & légumes grillés <i>Grilled salmon with balsamic sauce, vegetables</i>	24.50€
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€
Belle entrecôte 300g, beurre maître d'hôtel, frites maison <i>Marbled beef ribeye 300g, "beurre maître d'hôtel", homemade French fries</i>	32.00€
Tartare de saumon à la coriandre & citron, salade verte <i>Salmon tartare with coriander and lemon, green salad</i>	23.00€
Confit de canard grillé, pommes grenailles à l'ail & persil <i>Grilled duck confit, baby potatoes with garlic and parsley</i>	20.00€
Saucisse au couteau, sauce moutarde à l'ancienne, purée <i>Pork sausage, wholegrain mustard sauce & homemade purée</i>	19.00€
Trois côtes d'agneau aux herbes, légumes grillés <i>Three grilled lamb chops with herbs, vegetables</i>	30.00€
Cheeseburger classique / avec bacon, frites maison <i>Classic bacon cheeseburger, homemade French fries</i>	19.00€
Croque monsieur / madame, frites maison <i>Toasted ham and cheese sandwich, homemade French fries</i>	16.00€/18.00€
Coquillettes à la crème de courgette & pignons de pin  / avec saumon de la "Maison Kaviari" <i>Pasta with zucchini cream, thyme and pine nuts / with smoked salmon from "Maison Kaviari"</i>	17.00€/20.00€

MENU ENFANT - Kids menu

Sirop à l'eau + Steak haché / poulet croustillant frites + glace vanille <i>Syrup with water + Steak or crispy chicken with fries + vanilla ice cream</i>	17.00€
<i>+2€ pour un parfum Martine Lambert / +2€ for another flavour - Martine Lambert</i>	

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 (≈ 12 minutes) <i>Homemade soft baked chocolate cake, vanilla ice cream (≈ 12 minutes)</i>	10.00€
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	8.00€
Fromage blanc, coulis de fruits rouges & granola BIO <i>Cottage cheese with red berries syrup and crunchy granola BIO</i>	8.00€
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 ou digestif gourmand <i>Champagne or liqueur 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, pistache & rhum raisin <i>Ice cream: vanilla, coffee, salted butter caramel, pistachio, rum raisin</i>	

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

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