

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 (NO CHEESE) 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

Soupe du moment 10.00€
Soup of the moment

NOS SALADES - *Salads*

Lentilles tièdes aux herbes, saumon fumé Kaviari & oeuf poché 16.00€
Warm lentils salad with herbs, smoked salmon from Kaviari & poached egg

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

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 38.00€
Beef filet, homemade French fries, pepper sauce

Tartare de boeuf préparé, frites maison 21.00€
Raw beef tartare, homemade French fries

Filet de haddock, beurre blanc, oeuf poché & lentilles 27.00€
Smoked haddock filet, "beurre blanc" sauce, poached egg & green lentils

Filet de bar grillé, sauce au balsamique, fondue de poireaux 24.00€
Grilled seabass, balsamic sauce, braised leeks

Belle entrecôte 300g, beurre maître d'hôtel, frites maison 32.00€
Marbled beef ribeye 300g, "beurre maître d'hôtel", homemade French fries

Blanquette de veau à l'ancienne, riz basmati 23.00€
Traditional "blanquette" veal stew with mushrooms, basmati rice

Confit de canard grillé, pommes grenailles à l'ail & persil 20.00€
Grilled duck confit, baby potatoes with garlic and parsley

Saucisse au couteau, sauce moutarde à l'ancienne, lentilles 19.00€
Knife-cut pork sausage, wholegrain mustard sauce & green lentils

Pot-au-feu traditionnel, os a moelle & légumes au bouillon 26.00€
Traditional beef stew, bone marrow & vegetables in broth

Cheeseburger classique / avec bacon, frites maison 19.00€
Classic bacon cheeseburger, homemade French fries

Croque monsieur / madame, frites maison 16.00€/18.00€
Toasted ham and cheese sandwich, homemade French fries

Coquillettes à la crème de courgette & pignons de pin 17.00€/20.00€
/ avec saumon de la "Maison Kaviari"
*Pasta with zucchini cream, thyme and pine nuts / with smoked salmon from **"Maison Kaviari"***

MENU ENFANT - *Kids menu*

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

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 9.00€
Slice of Marie-Anne Cantin's cheese: Saint-Nectaire, Comté

Crème brûlée à la vanille 10.00€
Homemade vanilla crème brûlée

La profiterole, glace vanille & chocolat chaud 12.00€
Homemade profiterole, vanilla ice cream & homemade chocolate

Mi-cuit au chocolat, glace vanille (≈ 12 minutes) 10.00€
Homemade soft baked chocolate cake, vanilla ice cream (≈ 12 minutes)

Salade de fruits frais 8.00€
Fresh fruit salad

Fromage blanc au miel & granola BIO 8.00€
Cottage cheese with honey and crunchy granola BIO

Riz au lait aux griottines au Kirsch 10.00€
Homemade rice pudding with morello cherries in Kirsch liqueur

Tarte Tatin, glace vanille & chantilly 12.00€
Homemade "Tatin" apple pie, vanilla ice cream & homemade whipped cream

Café gourmand 9.00€
Coffee with an assortment of desserts

Champagne ou digestif gourmand 18.00€
Champagne or liqueur with an assortment of desserts

NOS GLACES - *Ice Cream*

Glaces de chez "Martine Lambert" - 2 parfums au choix 10.00€
"Martine Lambert" ice cream - 2 flavors

Sorbets : chocolat, fraise, framboise, sorbet du jour
Sorbets: chocolate, strawberry, raspberry, sorbet of the day

Glaces : vanille, café, caramel beurre salé, pistache & rhum raisin
Ice cream: vanilla, coffee, salted butter caramel, pistachio, rum raisin

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