

Entrées - Starters

BUFFET DE HORS D'ŒUVRES A VOLONTE 10.50 €
STARTERS BUFFET
(UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIES ET WEEK-END)

ENTREE DU MOMENT A DECOUVRIR 7.50 €
STARTER OF THE MOMENT
(HORS JOURS FÉRIÉS ET WEEK-END)

TARTARE DE SAUMON ET SAINT-JACQUES 10,50 €
SALMON AND SCALLOP TARTARE

OEFS MEURETTES (AU LARD) 7.50 € 
MEURETTE EGGS WITH WINE SAUCE AND BACON SLICE

CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX MARINE AUX BAIES ROSES 7.90 € 
HOMEMADE SALMON (LABEL ROUGE) WITH BEECH WOOD

SOUPE DE POISSONS ET SA GARNITURE 7.80 €
FISHES SOUP AND GARNISH


SALADE CESAR 7.70 € 
CAESAR SALAD : CHIKEN BREAST WITH CROUTONS, PARMESAN CAESAR SAUCE

Poissons & Viandes - Fishes & Meats


PLAT DU MOMENT A DECOUVRIR 13.00 € 
DISH OF THE MOMENT


POISSON DU MOMENT 13.00 € 
FISH OF THE MOMENT


BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE EN CASSOLETTE, RIZ 13.90 € 
VEAL STEW SERVED IN STEWPAN, RICE

ONGLET DE BOEUF GRILLE SAUCE AU POIVRE, FRITES MAISON 15.20 € 
GRILLED BEEF TAB WITH PEPPER SAUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES

BURGER DE BŒUF CHAROLAIS A L'EMMENTAL, MIEL ET MOUTARDE, FRITES MAISON 14.20 € 
BEEF BURGER WITH EMMENTAL CHEESE, HONEY AND MUSTARD, HOMEMADE FRENCH FRIES

OMELETTE XL (NATURE OU FROMAGE), SALADE 11.50 € 
XL OMELETTE (NATURE OR CHEESE), SALAD

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS (PREPARE-NON PREPARE), FRITES MAISON 14.50 € 
BEEF TARTAR (PREPARED OR NOT), HOMEMADE FRENCH FRIES

FILET DE BAR SUR LIT D'EPINARDS, BEURRE BLANC 16.50 € 
BASS FILLET ON SPINACH, WHITE BUTTER


Desserts - Desserts

DESSERT DU MOMENT 5.60 €


DESSERT OF THE MOMENT

CREME BRULEE MAISON A LA VANILLE EPUISEE ET FLAMBEE EN SALLE 6.50 € 
HOMEMADE CREME BRULEE WITH VANILLA, FLAMBED IN RESTAURANT

COUPE DE GLACE (3 BOULES) 6.20 € 
ICE CREAM

MOUSSE AU CHOCOLAT 7.50 € 
CHOCOLATE MOUSSE

TIRAMISU SUR CREME ANGLAISE 7.50 €
TIRAMISU WITH CUSTARD

CAFE OU THE GOURMAND 7.20 € 
MINI DESSERTS ASSORTMENT WITH COFFEE OR TEA

MENU - 25 €

ENTRÉE

ENTREE DU MOMENT A DECOUVRIR - STARTER OF THE MOMENT

OU

OEUFS MEURETTES (AU LARD) - MEURETTE EGGS WITH WINE SAUCE AND BACON SLICE

OU

CARPACCIO DE SAUMON GRAVLAX MARINE AUX BAIES ROSES - HOMEMADE SALMON (LABEL ROUGE) WITH BEECH WOOD

OU

SOUPE DE POISSONS ET SA GARNITURE - FISHES SOUP AND GARNISH

+

PLAT

PLAT DU MOMENT - DISH OF THE MOMENT

OU

POISSON DU MOMENT - FISH OF THE MOMENT

OU

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE EN CASSOLETTE, RIZ - VEAL STEW SERVED IN STEWPAN, RICE

OU

TARTARE DE BOEUF CHAROLAIS (PREPARE OU NON, FRITES MAISON - BEEF TARTAR (PREPARED OR NOT), FRENCH FRIES

OU

OMELETTE XL (NATURE OU FROMAGE), SALADE - XL OMELETTE (NATURE OR CHEESE), SALAD

+

DESSERT

LE DESSERT DU MOMENT - DESSERT OF THE MOMENT

OU

CREME BRULEE MAISON VANILLE EPUISEE ET FLAMBEE EN SALLE - HOMEMADE CREME BRULEE VANILLA, FLAMBED

OU

MOUSSE AU CHOCOLAT - CHOCOLATE MOUSSE

OU

TIRAMISU SUR CREME ANGLAISE - TIRAMISU WITH CUSTARD

Tarifs TTC en euros, service compris, Service and taxes included in euros