

ENTRÉES

LA SOUPE À L'OIGNON REVISITÉE, SABAYON AU PARMESAN	11
RILLETES AUX DEUX SAUMONS ET SES TOASTS	15
CARPACCIO DE SAINT-JACQUES DE BRETAGNE, HUILE D'OLIVE ET CITRON	21
LA TATIN D'OIGNON AU CHÈVRE	12
LA BURRATA CRÉMEUSE, TAPENADE D'OLIVE ET TOMATES CONFITES MAISON	16
LE VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, CHATAIGNES TORRÉFIÉES	11
CALAMARS CROUSTILLANTS SAUCE TARTARE	12
HARENGS LABEL ROUGE FUMÉS À BOULOGNE SUR MER, POMMES À L'HUILE	13
GROS ESCARGOTS SAUVAGES DE BOURGOGNE (6/12)	10/20
L'OEUF PARFAIT, CRÈME RÉDUITE FAÇON CARBONARA ET LARD CROUSTILLANT	9
FOIE GRAS DE CANARD ET SES TOASTS CROUSTILLANTS	22

TOUS NOS PLATS, GARNITURES ET SAUCES SONT FAITS MAISON À PARTIR DE PRODUITS BRUTS
RESTAURANT DE QUALITÉ RECONNU PAR LE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

LA SUGGESTION POUR DEUX

LA BELLE CÔTE DE BOEUF ET SES TROIS ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

99

TOUTES NOS VIANDES PROVIENNENT D'ÉLEVAGES SÉLECTIONNÉS AVEC SOIN EN FRANCE ET EN ALLEMAGNE

PLATS

TARTARE DE BOEUF SIMMENTHAL AU COUTEAU ET FRITES CROUSTILLANTES	20
GRAND TARTARE DE SAUMON CITRONNÉ ET SA SALADE	23
POITRINE DE PORC FERMÈRE CONFITE 7 HEURES LAQUÉE, PURÉE DE POMMES DE TERRE	21
BELLE ENTRECÔTE (350 GR. ENVIRON), SAUCE BÉARNAISE ET SES MACARONIS AU PARMESAN	32
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE ET SON RIZ PARFUMÉ	24
LE SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE, MACARONIS AU PARMESAN ET CONDIMENT CHAMPIGNON	22
CABILLAUD, QUINOA AUX PETITS LÉGUMES ET BEURRE BLANC MONTÉ	26
SAINT-JACQUES DE BRETAGNE, MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR ET CONDIMENT CRESSON	28
LA BELLE SOLE DE BRETAGNE MEUNIÈRE (ENV. 500G) ET SA PURÉE DE POMME DE TERRE	57
FUSILLI AUX CHAMPIGNONS ET PETITS POIS, CRÈME LÉGÈRE	14
PÂTES PIPE RIGATE GOURMANDES AU JAMBON ET CRÈME DE COMTÉ	14
LA COCOTTE DE LÉGUMES "COMME DANS MON JARDIN" <small>VEGGIE</small>	19
SALADE CÉSAR AU POULET (SUCRINE, POULET, ANCHOIS, OEUF, PARMESAN, SAUCE CÉSAR)	17
LE PARMENTIER DE CANARD GRATINÉ ET SA SALADE	23

CHANGEMENT DE GARNITURE 1,5 / SUPP. GARNITURE 5 (PURÉE DE POMMES DE TERRE, MACARONIS AU PARMESAN, FRITES, SUCRINE, COCOTTE DE LÉGUMES)

LA FORMULE DU MARCHÉ ENTRÉE/PLAT/DESSERT UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

31

LE MIDI **LE PLAT DU JOUR** NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER

18

LA FORMULE EXPRESS LA QUICHE DU JOUR ET SA SALADE, SON CAFÉ (+2), SON VERRE DE VIN (+3)

15

SUR LE POUCE

CROQUE-MONSIEUR/ CROQUE MADAME (OEUF BIO), FRITES ET SUCRINE	14/16
LA PLANCHE DE CHARCUTERIES ARTISANALES	16
LA PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DE SAISON	16
LA TRÈS GRANDE PLANCHE MIXTE A PARTAGER (AVEC DU FOIE GRAS)	49
COMTÉ 18 MOIS / CAMEMBERT / SAINTE-MAURE DE TOURAINE / GOUDA AUX TRUFFES (+3)	7

PRIX NETS EN EUROS / SERVICE COMPRIS / LA MAISON N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES

STARTERS

ONION SOUP NEW STYLE, PARMESAN SABAYON	11
TWO SALMONS RILLETES	15
SCALLOPS FROM BRITTANY CARPACCIO SERVED WITH OLIVE OIL AND LEMON	21
ONION TATIN WITH GOAT'S CHEESE	12
CREAMY BURRATA, TAPENADE AND COMFITTED TOMATOES	16
MUSHROOM VELOUTÉ, ROASTED CHESTNUT	11
CRISPY SQUID SERVED WITH HOMEMADE TARTARE SAUCE	12
WARM SMOKED HERRINGS SERVED WITH POTATOES, CAROTS AND DRESSING	13
WILD BURGUNDY SNAILS (6/12)	10/20
EGG PERFECT WITH CARBONARA CREAM AND CRISPY BACON	9
DUCK FOIE GRAS WITH CRISPY TOASTS	22

ALL OUR DISHES, SIDES AND SAUCES ARE HOMEMADE FROM RAW PRODUCTS
QUALITY RESTAURANT RECOGNIZED BY THE COLLÈGE CULINAIRE DE FRANCE

SUGGESTIONS FOR TWO

THE BEAUTIFUL BEEF PRIME RIB AND ITS THREE SIDES OF YOUR CHOICE

99

ALL OUR MEATS ARE CAREFULLY CHOSEN FROM FRENCH AND GERMAN FARMS

MAIN COURSES

MINCED SIMMENTHAL BEEF TARTARE, PESTO SAUCE, HOMEMADE CRISPY FRENCH FRIES	20
BIG SALMON TARTARE WITH LEMON AND SALAD	23
7 HOUR SLOWLY COOKED FARMER PORK BELLY LACQUERED WITH BLACK TEA, MASHED POTATOES	21
BEAUTIFUL BEEF RIB STEAK (350 GR.), BÉARNAISE SAUCE, MACARONI WITH PARMESAN	32
OLD-FASHIONED VEAL BLANQUETTE WITH FLAVOURED RICE	24
ROASTED YELLOW CHICKEN SUPREME, MACARONI WITH PARMESAN AND MUSHROOM CONDIMENT	22
COD, QUINOA WITH VEGETABLE AND BUTTER SAUCE	24
SCALLOPS FROM BRITTANY, CAULIFLOWER MOUSSELINE AND WATERCRESS CONDIMENT	27
BEAUTIFUL SOLE FROM BRITANNY (AROUND 500G) MEUNIÈRE SERVED WITH MASHED POTATOES	49
FUSILLI WITH MUSHROOMS AND PEAS, LIGHT CREAM	14
PASTA WITH CRAFTMEN HAM AND AGED CHEESE CREAM	14
VEGETABLE CASSEROLE DISH "JUST LIKE IN MY GARDEN" <small>VEGGIE</small>	19
CHICKEN CESAR SALAD (SALAD, CHICKEN, ANCHOVY, EGG, PARMESAN, CESAR DRESSING)	17
DUCK PARMENTIER AU GRATIN AND SALAD	22

SIDE CHANGE 1,5 / ADDITIONNAL SIDE 5 (MASHED POTATOES, MACARONIS WITH PARMESAN, FRENCH FRIES, SALAD, VEGETABLE CASSEROLE)

THE MARKET MENU ONLY AT LUNCH FROM MONDAY TO FRIDAY

31

AT LUNCH **TODAY'S SPECIAL** OUR TEAM WILL BE HAPPY TO EXPLAIN YOU THE MENU

18

EXPRESS MENU TODAY'S QUICHE WITH SALAD, ITS EXPRESSO (+2) AND ITS GLASS OF WINE (+3)

15

SNACKS

CROQUE-MONSIEUR/CROQUE-MADAME (WITH ORGANIC EGG), FRENCH FRIES AND SALAD	14/16
CRAFTMEN DRIED MEAT SELECTION	16
CHEESE SELECTION	16
BIG MIX TO SHARE (WITH FOIE GRAS)	49
COMTÉ 18 MONTHS / CAMEMBERT / SAINTE-MAURE DE TOURAINE / GOUDA AUX TRUFFES (+3)	7

PRICES IN EUROS / SERVICE INCLUDED / THE HOUSE DOESN'T ACCEPT CHEQUES