

ENTRÉES

<i>Velouté de potimarron et sa crème fraîche</i> <i>Cream of pumpkin soup, fresh cream</i>		7.50 €
<i>Terrine de foie gras maison, chutney aux oignons</i> <i>Homemade foie gras terrine, onions chutney</i>		17.50 €
<i>Carpaccio de bœuf du Limousin</i> <i>- Sauce basilic copeaux de parmesan et roquette ou Tomates confites et sa roquette</i> <i>Beef carpaccio from the Limousin</i> <i>- Basil sauce with sliver of parmesan and lettuce or preserved tomatoes and arugula salad</i>		13.50 €
<i>Assiette de saumon fumé, blinis et crème à l'aneth</i> <i>Smoked salmon plate, blinis and dill cream</i>		13.50 €
<i>Boîte de mini sardines et ses accompagnements</i> <i>Tin of small sardines and side dish</i>		15.00 €
<i>Escargots de Bourgogne</i>	<i>Une demi-douzaine Half a dozen</i>	6.00 €
<i>Burgundy Snails</i>	<i>La douzaine A dozen</i>	12.00 €

LES SALADES 15.00 €

SALADE NIÇOISE

Salade, œuf dur, thon, pommes de terre, tomates, poivrons, anchois, olives vertes et noires.
Lettuce, boiled eggs, tuna, potatoes, tomatoes, sweet peppers, anchovies, olives

SALADE CRÉOLE

Salade, tomates, concombres, blanc de poulet curry, poivrons marinés, ananas, caramboles, carottes
Lettuce tomatoes, cucumber, chicken breast curry, pickled peppers, pineapple, star fruits, carrots

SALADE NORVÉGIENNE

Salade, tomate, haricots verts, toast de saumon, crevettes sauce cocktail.
Lettuce, tomatoes, french green beans, salmon toast, shrimps with cocktail sauce

SALADE DE CHÈVRE AU MIEL

Salade, tomates, concombre, carottes, haricot verts, toast de chèvre chaud au miel, oignons rouges
Lettuce, tomatoes, cucumber, grated carrots, french green beans, goat cheese with honey, red onions

SALADE AUBRAC

Salade, gésier, croûtons, Cantal, pommes de terre, carotte, tomate, concombre
Lettuce, gizzard, croutons, Cantal cheese, potatoes, carrot, tomato, cucumber

SALADE ASIATIQUE

Salade, pousses de soja, cacahuètes, coriandre, crevettes, carottes au vinaigre de riz, tomate
Lettuce, soya sprouts, peanut, coriander, shrimps, rice vinegar-flavoured carrot, tomato

<u>Eaux Minérales</u>	<i>Evian, Badoit</i>	<u>33 cl</u> 5.00 €	<u>75 cl</u>	6.00 €
	<i>Orezza</i>	<u>50 cl</u> 6.50 €	<u>100 cl</u>	8.00 €

PLATS (Main courses)

Confit de canard et ses pommes à l'ail 17.50€
Duck confit and potatoes with garlic

Blanquette de veau à l'ancienne 18.50€
Veal stew

Fricassée de poulet avec morilles, pommes fondantes *Chicken fricassee with morels, melting potatoes* 17.50€

Filet de cabillaud, bouillon aux chorizo et légumes *Cod fillet, chorizo and vegetables broth* 18.50€

Gambas poêlées à l'ail et au piment d'Espelette, quinoa gourmand 20.00€
Shrimps sautéed with garlic and Espelette pepper, gourmet quinoa

NOS TARTARES préparés par nos soins

servis avec frites ou salade (180 gr) 16.00 €€ ou XXL 28.00 €€ (300 gr)

A choice 300 grams tartar XXL served with chips and lettuce

Le Traditionnel : viande de bœuf hachée, câpres, cornichons, oignons, persil, jaune d'œuf

Raw beef, capers, gherkins, onions, parsley, egg yolk

Le Tropicain : le traditionnel poêlé avec aller-retour

Traditional tartar slightly grilled

Le Fjord : tartare de saumon frais, ciboulette, échalotes et pommes

Raw fresh salmon pickled, shallots, apples and chives

L'Espelette : le traditionnel avec piment d'Espelette

Traditional tartar with Espelette chili on top

Menu Enfant (- de 12 ans) 14.50€

Steack haché haricots verts ou suprême de poulet pâtes

Minced beef with french green beans or chicken breast with pasta

Fromage blanc au miel ou mini salade de fruits maison

Soft white cheese served with honey or mini fruit salad

1 boisson comprise : jus de fruits, soda, eau minérale

1 drink included: fruit juice, soda, mineral water etc

FROMAGES (Cheeses) 8.50€€

Assiette d'assortiment de fromages (Camembert, Cantal, Bleu, Chèvre)

Selection of french cheeses

DESSERTS

<i>Cheese cake aux fruits rouges</i> <i>Cheese cake with red fruits</i>	7.50€
<i>Crème brûlée parfum de la semaine</i> <i>Custard dessert covered with caramelized sugar</i>	7.50€
<i>Moelleux au chocolat et sa crème glacée vanille</i> <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	7.50€
<i>Profiteroles au chocolat chaud et leur glace vanille</i>	8.00€
<i>« Profiteroles » (Choux pastries) served with hot chocolate sauce and vanilla ice cream</i>	
<i>Tiramisu au Nutella</i> <i>Nutella tiramisu</i>	7.50€
<i>Tarte aux fruits maison</i> <i>Homemade fruit pie</i>	7.50€
<i>Salade de fruits frais</i> <i>Fresh fruit salad</i>	7.50€
<i>Café Gourmand</i> <i>Gourmet Coffee</i>	8.50€

COUPES GLACES

DAME BLANCHE	9.00€
<i>3 boules vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) accompagnées d'une sauce au chocolat chaud et de crème fouettée</i> <i>3 scoops of Bourbon vanilla from Madagascar (Vanilla Dream) served with a hot chocolate sauce and whipped cream</i>	
CHOCOLAT LIÉGEOIS	9.00€
<i>1 boule de vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) et 2 boules de chocolat d'Équateur accompagnées d'un coulis de chocolat chaud et crème fouettée</i> <i>1 scoop of Bourbon vanilla from Madagascar (Vanilla Dream) and 2 scoops of Ecuador chocolate served with a coulis of hot chocolate and whipped cream</i>	
COUPE SANS COMPLEXE	9.00€
<i>1 boule de caramel et 2 boules noix et sirop d'érable accompagnées de crème fouettée</i> <i>1 scoop of caramel and 2 scoops of walnuts and maple syrup served with whipped cream</i>	
COUPE PALETTE FRUITÉE	9.00€
<i>1 boule de citron et citron vert, 1 boule framboise et 1 boule passion mangue</i> <i>1 scoop of lemon and 1 scoop of lime, 1 scoop of raspberry and 1 scoop of passion mango</i>	
CAFE LIÉGEOIS	9.00€
<i>2 boules de café (Espresso Croquant) et une boule de vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) accompagnées de crème fouettée</i> <i>2 scoops of coffee (Espresso Croquant) and 1 scoop of Bourbon vanilla from Madagascar (Vanilla Dream) served with whipped cream</i>	
PÊCHE MELBA	9.00€
<i>2 boules de vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) et une pêche pochée, accompagnées de framboises, de coulis de framboises et de crème fouettée</i> <i>2 scoops of Bourbon vanilla from Madagascar and one poached peach, served with raspberries, raspberry coulis and whipped cream</i>	
EN DIRECT DES ÎLES	9.00€
<i>2 boules de rhum-raisins et 1 boule de café accompagnées de crème fouettée</i> <i>2 scoops of rum-raisins and 1 scoop of coffee with whipped cream</i>	
COUPE 3 SORBETS	9.00€
<i>Choisissez votre création glacée parmi tous les sorbets</i> <i>Choose your iced composition among all sorbets</i>	

Nos parfums

Vanille, chocolat, framboise, café, caramel, citron, mangue passion, fraise, noix-sirop d'érable, rhum-raisins
Vanilla, chocolate, raspberry, coffee, caramel, lemon, mango and passion fruit, strawberry, walnuts and maple syrup, rum-raisins

Nos Champagnes :

	<u>Coupe 10 cl</u>	<u>Btl 75 cl</u>	<u>Magnum 150 cl</u>
<i>Taittinger Blanc ou rosé « brut »</i>	12.00 €	85.00 €	150.00 €
<i>Lanson</i>	11.00 €	80.00 €	
<i>Deutz</i>	12.00 €	85.00 €	
<i>Ruinart</i>	14.00 €	95.00 €	
<i>Dom Pérignon</i>			195.00 €

NOS WHISKIES 4 cl :

<i>*JLB Rare</i>	10.00 €
<i>*Ballantine's</i>	10.00 €
<i>*Chivas Regal 12 ans</i>	12.00 €
<i>*Johnnie Walker Black Label 12 ans</i>	12.00 €
<i>*Glenfiddich 12 ans</i>	12.00 €
<i>*Cardhu 12 ans</i>	12.00 €
<i>*Knockando 12 ans</i>	12.00 €
<i>*Jack Daniel's</i>	10.00 €
<i>*Jameson</i>	10.00 €

NOS DIGESTIFS 4 cl :

<i>* Calvados 8 ans d'âge</i>	12.00 €
<i>* Calvados VSOP</i>	12.00 €
<i>* Cognac Rémy Martin VSOP</i>	12.00 €
<i>* Bas Armagnac</i>	12.00 €
<i>* Prune de Souillac</i>	12.00 €
<i>* Eau de Vie : Poire, Framboise, Mirabelle, Kirsch</i>	12.00 €
<i>* Marc de Bourgogne</i>	12.00 €
<i>* Bailey's</i>	10.00 €
<i>* Get 27 & 31</i>	10.00 €
<i>* Liqueur de châtaigne</i>	8.00 €

NOTRE CARTE DES VINS :

VINS ROUGES :

	<u>Btl 75 cl</u>	<u>Pichet 50 cl</u>	<u>Verre 16 cl</u>
<u>Bordeaux :</u>			
-Bordeaux « Château Le Cluzet »	25.00 €	15,00 €	5,00 €
-Montagne St. Émilion « Château la Chapelle »	34.00 €	22.00 €	6.00 €
-Pessac Leognan « Vin du château L. de la Louvière 2° vin Aop 2011 »	43.00 €		
-Margaux « L'Enclos du Banneret »	52.00 €		9.50 €
<u>Beaujolais :</u>			
-Brouilly « Georges du Bœuf »	28.00 €	17.00 €	5.50 €
-Morgon « Domaine de Leyre-Loup »	31.00 €	18.00 €	6.00 €
<u>Vallée du Rhône</u>			
-Côte du Rhône « Les Margerans »	23.00 €	14.00 €	4.50 €
<u>Bourgogne :</u>			
-Bourgogne Passetoutgrain « Albert Bichot »	25.00 €	15.00 €	5.00 €
-Hautes Côtes de Beaune « Albert Bichot »	29.00 €		
<u>Vallée de la Loire :</u>			
-Sancerre « Fournier père & fils les belles vignes »	30.00 €	21.00 €	6.00 €
<u>Sud Ouest :</u>			
-Gaillac « Château Clement Termes » Médaille d'Argent 2016	23.00 €	14.00 €	4.50 €

VINS BLANCS :

<u>Bourgogne :</u>			
-Bourgogne Aligoté « Mommessin »	25.00 €	15.00 €	5.00 €
-Chablis « La Chablisienne Le finage »	33.00 €	20.00 €	6.50 €
<u>Vallée de la Loire :</u>			
-Pouilly —Fumé « Les 2 Cailloux Fournier père & fils »	36.00 €	21.00 €	7.00 €
-Sancerre « Les Ormeaux Joseph Mellot »	36.00 €	21.00 €	7.00 €
-Chardonnay « Dupond igp »	23.00 €	14.00 €	4.50 €

VINS ROSÉS :

<u>Côtes de Provence</u>			
-Côtes de Provence « Cuvée du Valadas »	25.00 €	17.00 €	5.00 €