



Nous
n'acceptons
plus les chèques

CARTE D'HIVER






LES ENTRÉES (nous ne servons pas une entrée seule)

• Potage du jour	8,50 €
• Oeufs mayonnaise	7,50 €
• Poireaux vinaigrette	9,00 €
• Filets de harengs, pommes à l'huile	10,50 €
• Saint-Marcellin lardé, toast de pain Poilâne	11,50 €
• Rillettes de saumon, toast de pain Poilâne	11,00 €
• Os à moëlle, toast de pain Poilâne et condiments	11,00 €
• Oeufs en meurette	11,50 €

LES PLATS

• Bavette d'ailoyau* à l'échalote, frites au couteau et salade verte	19,80 €
• Filet de boeuf* poêlé, sauce béarnaise ou poivre vert, purée de pommes de terre à l'ancienne	29,50 €
• Tartare de boeuf*, frites au couteau et salade verte	19,80 €
• Côte de veau*, sauce aux girolles, frites au couteau et salade verte	24,50 €
• Andouillette «AAAAA» grillée, frites au couteau et salade verte	19,00 €
• Confit de canard «maison», frites au couteau et salade verte	19,80 €
• Magret de canard, sauce au poivre, frites au couteau et salade verte	19,80 €
• Tartare de saumon, frites au couteau et salade verte	19,80 €
• Méli-mélo de trois poissons (selon marché) à la vapeur d'algues, riz à la graine d'anis dans sa feuille de lotus	19,00 €
• Dos de cabillaud poêlé, sur lit de pommes «Roseval» huile d'olive, citron et persil.	24,50 €

LES DESSERTS

• Les trois fromages (cabécou, cantal E.D., roquefort)	9,00 €
• Crème caramel	8,00 €
• Fromage blanc, coulis de fruits rouges, miel ou crème fraîche	7,50 €
• Tarte des demoiselles Tatin, crème fraîche	10,00 €
• Nougat glacé «maison», coulis de fruits rouges	10,00 €
• Fondant au chocolat, crème anglaise	9,50 €
• Profiteroles au chocolat	11,00 €
• Glaces ou sorbets	8,50 €
2  	8,50 €
3   	11,00 €

Prix nets

* Les viandes de boeuf et de veau sont d'origine française.

Les bêtes sont nées, élevées et abattues en France.



wifi_clients

Mot de passe : 0140279090