

ENTRÉES

| | | | |
|--|--------------------------|---------------|-----------------------------------|
| <i>Velouté de Potimarron et sa crème fraîche</i> | | | 8.50€ |
| <i>Terrine de foie gras maison, chutney aux oignons</i> | | | 18.50€ |
| <i>Carpaccio de bœuf du Limousin</i> | | | 14.50€ |
| <i>Beef carpaccio from the Limousin</i> | | | |
| <i>- Sauce basilic copeaux de parmesan et roquette ou Tomates confites et sa roquette</i> | | | |
| <i>- Basil sauce with sliver of parmesan and lettuce or preserved tomatoes and lettuce</i> | | | |
| <i>Assiette de saumon fume, blinis et crème à l'aneth</i> | | | 13,50€ |
| <i>Boite de mini sardines et ses accompagnements</i> | | | 15.00€ |
| <i>Box of small sardines and side dish</i> | | | |
| <i>Escargots de Bourgogne</i> | <i>Une demi-douzaine</i> | <i>6.00 €</i> | <i>La douzaine</i> <i>12.00 €</i> |
| <i>Burgundy Snails</i> | <i>Half a dozen</i> | | <i>A dozen</i> |

LES SALADES 15.00 €

SALADE NICOISE

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

SALADE CREOLE

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

SALADE NORVEGIENNE

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

SALADE DE CHEVRE AU MIEL

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

SALADE AUBRAC

Salade, gésier, crouton, cantal, pommes de terre, carotte, tomate, concombre

SALADE ASIATIQUE

Salade, pousse de soja, cacahuète, coriandre, crevettes, carotte au vinaigre de riz, tomate

Eaux Minérales

| | | | | |
|----------------------|-------------|---------------|--------------|---------------|
| <i>Evian, Badoit</i> | <i>33cl</i> | <i>5.00 €</i> | <i>75 cl</i> | <i>6.00 €</i> |
| <i>Orezza</i> | <i>50cl</i> | <i>6.50 €</i> | <i>1 l</i> | <i>8.00 €</i> |

PLATS (Main courses)

| | |
|---|---------|
| <i>Confit de canard et ses pommes à l'ail</i> | 18.50 € |
| <i>Blanquette de veau à l'ancienne</i> | 18.50€ |
| <i>Fricasse de poulet avec morilles, pommes fondantes</i> | 17.50€ |
| <i>Filet de cabillaud, bouillon aux chorizo et légumes</i> | 19.50€ |
| <i>Gambas poêlées à l'ail et au piment d'espelette, quinoa gourmand</i> | 20.00€ |

NOS TARTARES préparés par nos soins

servis avec frites ou salade (180 g) 18.00€ ou XXL 28.00€ (300 g)

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, onion, 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 fruits 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 haricot vert ou suprême de poulet pâtes

Minced beef with 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 (Cheese) 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 fruit</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>Chocolat Fondant with ice cream</i> | | 7,50€ |
| <i>Profiteroles au chocolat chaud et sa glace Vanille</i> <i>«Profiteroles» (Choux pastries) served with hot chocolate sauce and vanilla ice cream</i> | | 8,00€ |
| <i>Tiramisu au nutella</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 3 boules Vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) accompagnées d'une sauce au chocolat chaud et de crème fouettée | | 9,00€ |
| CHOCOLAT LIÉGEOIS 1 boule de Vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) et 2 boules Chocolat d'Équateur accompagnées d'un coulis de chocolat chaud et crème fouettée | | 9,00€ |
| COUPE SANS COMPLEXE 1 boule de caramel et 2 boules noix et sirop d'érable accompagnées de crème fouettée |  | 9,00€ |
| COUPE PALETTE FRUITÉES 1 boule de citron et citron vert, 1 boule framboise, et 1 boule passion mangue | | 9,00€ |
| CAFÉ LIÉGEOIS 2 boules de Café (Expresso Croquant) et une boule de Vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) accompagnées de crème fouettée. | | 9,00€ |
| PÊCHE MELBA 2 boules de Vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) et une pêche pochée, accompagnées de framboises, de coulis de framboises et de crème fouettée | | 9,00€ |
| EN DIRECT DES ILES 2 boules de rhum-raisins et 1 boule de café accompagnées de crème fouettée | | 9,00€ |
| COUPE 3 SORBETS Choisissez votre création glacée parmi tous les sorbets |  | 9,00€ |

Nos parfums

Vanille, chocolat, framboise, café, caramel, citron, mangue passion, fraise, noix sirop d'érable, rhum-raisins