



# LA carte



<u>Buffet de Hors-D'oeuvre</u>	10,50 €
Assortment of appetisers	
<u>Feuilleté de Camembert</u>	13,00 €
Camembert puff pastry	
<u>Crottin de Chavignol sur Lit de Salade</u>	12,50 €
chavignol goat's cheese on a bed of salad	
<u>Feuilleté de Foie Gras Chaud (bloc)</u>	19,00 €
hot foie gras pastry	
<u>6 ou 12 Escargots</u>	10 €      19 €
six or a dozen snails	
<u>Jambon de Pays</u>	12 €
country ham	
<u>Feuilleté D'escargots au Roquefort</u>	19 €
snails with roquefort pastry puff	
<u>Médailon de Foie Gras (bloc)</u>	21 €
medallion of foie gras (bloc)	
<u>Saumon Fumé et Ses Toasts</u>	21 €
smoked salmon and toasts	
<u>Terrine de Foie de Volaille à L'Armagnac</u>	10 €
chicken liver terrine with armagnac	

Prix Nets



# La Carte



## Salade de Camembert au Vinaigre de Framboise

12 €

salade ,camembert , noix , tomates , vinaigre de framboise

camembert salad with raspberry vinegar -- salad , camembert , walnuts , tomatoes , raspberry , vinegar

## Salade Américaine

11 €

salade , jambon , emmental , tomates , Maïs

Salad , ham , emmental cheese , tomatoes , sweetcorn

## Salade Gésiers Confits

11 €

salade , gésiers , tomates , croûtons

salad , preserved gizzards , tomatoes

## Salade Landaise

17 €

salade , tomates , gésiers , lardons , noix , foie gras (bloc)

salad , tomatoes , preserd , gizzards , bacon , walnuts , foie

## Salade de Noix de Saint -Jacques

20 €

salade , noix , de st jacques , Maïs , concombre , pomme , soja , tomates , crème

salad , scallops , sweetcorn , cucumber , apple beanshoots , tomatoes , cream

## Salade de Saumon Fumé

19 €

salade , saumon fumé , Maïs , tomates , concombre , pomme , crème , toasts

salad , smoked salmon , toasts , sweetcorn , tomatoes , cucumber , apple , cream

## Salade Belle de Nuit

17 €

salade , copeaux de foie gras ( bloc) , noix , tomates et vinaigre de framboise

salad , slivers of foie gras (bloc) ; walnuts , tomatoes , sweetcorn

Prix Nets



## Les Poissons



Dos de Cabillaud à la Fleur de Sel 19 €

Cod fillet with Fleur de Sel seasoning

Filet de Sandre sauce au Cidre 19 €

Fillet of zander with cider sauce

Noix de Saint – Jacques à la Provençale 29,50 €

Scallops provençale sauce

Darme de Saumon frais grillée sauce Béarnaise 19 €

Fresh grilled salmon steak with Béarnaise sauce

Pavé de Saumon frais aux deux Poivres 21,50 €

Fresh salmon steak with two peppers

Brochette de Gambas grillée au Feu de Bois 27,50 €

King -size prawn kebab grilled on a wood fire

Brochette de noix de Saint-Jacques grillée sauce Nantua 29 €

Scallops kebab grilled sauce nantua

Filet de Sole (tropicale) à la Normande 25 €

Normande tropical sole fillet with cream sauce

Raie au Vinaigre de Framboise ou Beurre Noisette 17,50 €

Skate with raspberry vinegar or hazelnut butter

Filet de Bar à la Normande 21 €

Bass fillet with a normande

Prix Nets

## Les Viandes



<u>Escalope de Veau à la Normande</u>	21,00	€	
Veal escalope with cream sauce			
<u>Confit de Canard grillé</u>	20,00	€	
Grilled preserved leg of duck			
<u>Bavette (d'ailoyau) à L'échalote</u>	19,00	€	
Top of sirloin with shallots			
<u>Cotes D'Agneau grillée au Feu de bois</u>	19,00	€	
Lamb chop grilled on a wood fire			
<u>Tournedos Rossini et Son Foie Gras (bloc)</u>	31,50	€	
Rossini tournedos with foie gras (bloc)			
<u>Pavé de Rumsteak grillé, crème de camembert</u>	18,50	€	
Grilled Rumsteak with camembert			
<u>Cote de Boeuf grillée ( pour 2 pers)</u>	59,00	€	
Rib of beef grilled on a wood fire for 2			
<u>Faux Filet grillé ou Entrecôte Sauce Béarnaise ou Roquefort</u>	21,50	€	
sirloin steak grilled and entrecote Béarnaise or Roquefort sauce			
<u>Magret de Canard aux De Poivres ou Rossini</u>	22,00	€	
Steak of duck with pepper or Rossini			
<u>Filet de Boeuf Grillé Sauce Béarnaise ou Roquefort ou poivre</u>	29,00	€	
Grilled Filet of Beef with Béarnaise, roquefort and pepper sauce			
<u>Mixed grillé au Feu de Bois (cote d'agneau, chipolatas, merguez, rognon, lard)</u>	19,00	€	
Mixed grill on a wood fire – lamb chop, chipolatas, merguez, spicy lamb sausage, kidney, bacon			
<u>steak tartare</u> / steak tartare	19,00	€	prix nets toutes nos viandes sont française (vbf)

Menu à 18,80 Euros

Salade Campagnarde

Terrine De Sandre à La Crème De Ciboulette

Salade De Chèvre Chaud

Terrine De Foie De Volaille à L'Armagnac

Suggestion Du Jour

\*\*\*

Filet De Colin Sauce Nantua Ou Beurre Citron

Filet Mignon Vallée D'Auge (porc)

Andouillette Grillée Sauce Dijonnaise Ou à la Normande

Suggestion Du Jour

Plateau De Fromages Ou Carte Des Desserts Au Choix

Menu à 24,80 Euros

Buffet De Hors-d'œuvre

Salade De Camembert au Vinaigre De Framboise

Duo de terrine de Campagne Moulée à la louche et Jambon De Pays

Terrine De Saumon à la Crème de Poireaux

Suggestion Du Jour

\*\*\*

Raie à la Crème Ou Au Vinaigre De Framboise

Steak Tartare

Pavé de Rumsteak Au Poivre Ou Crème de Camembert

Gigot D'Agneau Grillé Ou Persillé

Suggestion Du Jour

Plateau De Fromages Ou Carte Des Desserts Au Choix

Prix nets

Buffet Gourmand à 18,80 Euros

Buffet de Hors-d'œuvre \*

Plateau de Fromages \*

Et Carte Des Desserts Au Choix

Menu à 31,00 Euros

Crottin De Chavignol Sur Lit De Salade

Buffet De Hors- D'œuvre

Salade De Gésiers Confits

Salade Belle De Nuit

\*\*\*

Dos De Cabillaud à La Fleurs De Sel

Darne De Saumon Grillé Sauce Béarnaise

Confit De Canard Grillé

Bavette D'Aloyau à L'Échalote

fromages supplement 4,00€ / Dessert au Choix



Menu à 46,00 Euros

12 Escargots

Saumon Fumée avec toasts

Feuilleté De Foie Gras Chaud

Salade de Noix Saint-Jacques

\*\*\*

Entrecôte Grillée Sauce Béarnaise

Filet De Bar à la Normande

Magret de Canard Au 2 Poivres

Filet De Sole Meunière

Plateau de Fromages et Carte Des Desserts au Choix



Prix nets

Plateau de fromages 6,50 €

Menu Enfant 11,50 Euros Jusqu'à 10 Ans

Cocktail de fruits

Entrée - Petite Assiette De Crudités ou Charcuteries Plat Petit poisson Nuggets Ou Steak Haché Frites  
Dessert Glace ou Fromage Blanc