

PLANCHES À PARTAGER

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
<i>Planche mixte: charcuteries, fromages.....</i>	<i>14,00€</i>	<i>22,50€</i>
<i>Mixed board: charcuterie, cheese,, homemade</i>		
<i>Friture de Jöels (éperlans), sauce tartare.....</i>	<i>12,50€</i>	<i>18,50€</i>
<i>Whitebair (smelt), tartar sauce</i>		

ENTRÉES

<i>Os à Moëlle et ses toasts.....</i>	<i>6,90€</i>
<i>Roasted bone marrow, served with toasted bread</i>	
<i>Oeuf cocotte Automnal.....</i>	<i>7,50€</i>
<i>Eggs casserole Autumnal</i>	
	<u>Par 6 / 12</u>
<i>Escargots de Bourgogne au beurre persillé.....</i>	<i>8,00€/15,00€</i>
<i>Burgundy snails cooked in garlic and parsley butter</i>	
<i>Foie gras au Cognac, pain d'épices maison et figue rôtie.....</i>	<i>18,50€</i>
<i>Foie gras cooked with Cognac, served with house-made gingerbread and roasted fig</i>	
<i>Soupe ou velouté du moment.....</i>	<i>6,50€</i>
<i>Soup of the Day</i>	
	<u>Par 6 / 9 / 12</u>
<i>Huîtres.....</i>	<i>12,50/17,90/23,50€</i>
<i>Oyster s</i>	

SALADES

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
<i>Salade Périgourdine.....</i>	<i>13,50€</i>	<i>19,50€</i>
<i>Salade, tomates, foie gras, gésiers, pommes de terre "grenaille", haricots verts</i>		
<i>Mixed salad with tomatoes, foie gras, duck gizzards, roasted baby potatoes, and green beans</i>		
<i>Chèvre chaud.....</i>	<i>10,50€</i>	<i>16,50€</i>
<i>Chèvre rôti sur toast, salade, tomates, noix, lardons</i>		
<i>Warm goat cheese on toasted bread, served with mixed salad, tomatoes, walnuts, and crispy bacon</i>		





PLATS

Poissons :

Poisson du moment.....(prix selon arrivage)
Fresh fish of the day

Cassiolette de Saint-Jacques, risotto de poireau et pommes de terre.....24,50€
Seared scallops in a casserole, served with leek and potato risotto

Viandes :

Magret sauce miel et orange, pommes "paillasson".....21,50€
Duck breast with a honey and orange reduction, served with crispy potato galettes

Jarret braisé, sauce moutarde, pommes de terre "grenaille".....19,50€
Braised pork shank with creamy mustard sauce and roasted new potatoes

Tagliata de filet de boeuf (VBF), sauce pesto vert maison, frites, salade.....27,50€
Tagliata of French beef fillet with homemade green pesto, served with French fries and mixed salad

Bavette d'Aloyau (UE), sauce au choix, frites, salade.....18,50€
Flank steak from the EU, served with your choice of sauce, French fries, and mixed salad

Rognons de veau, pâtes fraîches, sauce moutarde et champignons.....16,50€
Veal kidneys served with fresh pasta in a creamy mustard and mushroom sauce

Daube de noix de joue de boeuf au vin de Saumur, façon "Bourguignon", et ses garnitures.....17,50€
Slow-cooked beef cheek in Saumur wine, Bourguignon style, served with seasonal accompaniments

Burger du moment, frites et salade.....19,90€
Chef's special burger, served with French fries and mixed salad

Camembert rôti, pommes de terre "grenaille" et ses charcuteries.....19,50€
Oven-roasted Camembert served with baby potatoes and a selection of charcuterie

Nos Choucroutes:

Choucroute saucisse (chou, saucisse, saucisson a l'ail, poitrine, pommes de terre).....19,50€
Sausage choucroute (cabbage, sausage, garlic sausage, pork belly, potatoes)

Choucroute Alsacienne (chou, saucisse, saucisson a l'ail, poitrine, jarret, pommes de terre)..25,50€
Alsatian sauerkraut (cabbage, potatoes, shank, sausage, smoked brisket, garlic sausage)

Choucroute de la mer.....26,50€
Alsatian-style seafood choucroute with fresh fish and shellfish

PÂTES FRAÎCHES MAISON

Pâtes à la carbonara (lardons fumés VPF, jaune d'oeuf, parmesan).....14,50€
Pasta carbonara (smoked lardons VPF)

Pâtes à la bolognaise (viande de boeuf hachée VBF, parmesan).....14,50€
Pasta bolognese (beef-mince VBF)

Pâtes au saumon, sauce à l'aneth (parmesan).....15,50€
Pasta with salmon, dill sauce

Pâtes aux Saint-Jacques, sauce à l'aneth (parmesan).....18,90€
Pasta with scallops, dill sauce

Pâtes au Roquefort.....14,50€
Pasta in a creamy Roquefort sauce

Pâtes crème de champignons.....14,50€
Creamy Mushroom Pasta

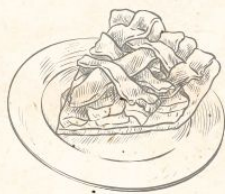
Lasagnes à la bolognaise, salade verte.....15,50€
Lasagna bolognese, green salad

Lasagnes aux légumes et fêta, salade verte.....15,00€
Layered vegetable lasagna with feta, served with fresh green salad

SUGGESTIONS

À VENIR





DESSERTS

Assiette de 3 fromages.....	9,90€
<i>Selection of three cheeses</i>	
Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar.....	8,00€
<i>Madagascan vanilla creme brûlée</i>	
Mousse au chocolat façon Viennoise.....	6,50€
<i>Chocolate mousse, Viennese style</i>	
Douceur citron meringuée.....	8,50€
<i>Lemon meringue dessert</i>	
Fondant chocolat, cœur Nutella.....	8,50€
<i>Warm chocolate fondant with molten Nutella</i>	
Maxi Chou façon profiterole (glace vanille, chocolat chaud, chantilly, amandes grillées).....	8,90€
<i>Profiterole style maxi choux bun (vanilla ice cream, chocolate sauce, chantilly cream, almonds)</i>	
Tarte tatin, glace vanille.....	8,50€
<i>Classic Tarte Tatin served with vanilla ice cream</i>	
Café ou Thé gourmand (5 douceurs sucrées).....	9,90€
<i>Coffee or tea with 5 mini desserts</i>	

NOS COUPES GLACÉES

Dame blanche : Deux boules vanille, sauce chocolat, crème fouettée	7,90€
<i>Two scoops vanilla, chocolate sauce, whipped cream</i>	
Chocolat, café ou caramel liégeois : Deux boules , sauce , crème fouettée	7,90€
<i>Two scoops chocolate, coffee or caramel, sauce, whipped cream</i>	
Estivale coupe trois boules : Fraise, citron vert, mandarine, coulis fruits rouges, crème fouettée	8,50€
<i>Strawberry, lime, mandarin, red fruit coulis, whipped cream</i>	
Colonel: Une boule citron vert, Vodka	8,00€
<i>One scoop lime sorbet, vodka</i>	



COMPOSEZ VOTRE COUPE

Les crèmes glacées :

Vanille de Madagascar, Café, Caramel beurre salé, Chocolat, Menthe chocolat
Madagascar Vanilla, Coffee, Salted Butter Caramel, Chocolate, Chocolate Mint

Les sorbets :

Mandarine, Fraise intense ou Citron vert
Mandarin, Intense Strawberry or Lime

1 Boule 3,00€	1 scoop
2 Boules 5,00€	2 scoops
3 Boules 5,90€	3 scoops

Supplément crème fouettée ou coulis : 2€
 Whipped cream or coulis: 2€