



MENU

52€

Menu valable tous les jours au déjeuner et dîner

Tarte aux poireaux

Tartelette feuilletée et tombée de poireaux crémée, servie tiède. Salade.

OU

Salade de pommes de terre et harengs

Pommes de terre tièdes, harengs marinés à l'huile, persil, vinaigrette à la moutarde

OU

Cassolette de champignons

Pleurotes et champignons bruns à la persillade crémée.

OU

Pâté en croûte artisanal

Viandes Françaises : pintade, porc, volaille, morilles et pistaches. Salade.



Faux-Filet de bœuf (230g)

Sauce gorgonzola maison - Frites fraîches.

OU

Dos de cabillaud au curry doux

Elevage Atlantique Nord, label pêche durable.

Curry rouge doux au lait de coco, fricassée de courgettes & aubergines.

Riz basmati



Assiette de fromages

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit.

OU

Clafoutis aux poires maison

Clafoutis maison aux poires et amandes servi tiède, glace vanille

OU

Tarte au chocolat & noisettes maison

Tartelette brisée maison au chocolat noir et noisettes torréfiées, chantilly maison



LES ENTRÉES

Planche apéritive à partager

Assortiment de charcuteries & fromages au lait cru affinés par la Maître fromagère Laetitia Gaborit

24 €

Tarte aux poireaux

Tartelette feuilletée et tombée de poireaux crémée, servie tiède. Salade.

13€

Foie gras maison

Foie gras de canard du Sud-Ouest relevé au Bas-Armagnac, pain d'épices maison, chutney maison de poires de Provence.

18€

Cassolette de champignons

Pleurotes et champignons bruns à la persillade crémée.

14€

Pâté en croûte artisanal

Viandes Françaises : pintade, porc, volaille. Morilles et pistaches. Salade.

14€

Salade de pommes de terre et harengs

13€

Pommes de terre tièdes, harengs marinés à l'huile, persil, vinaigrette à la moutarde

LE BOEUF

Côte de bœuf (Environ 1kg)

A partager - Aux herbes de provence* - 2 frites fraîches

10€ les 100g

Entrecôte (270g)

Sauce poivre maison - Frites fraîches

36€

Filet (160g)

Sauce girolles maison - Frites fraîches

37€

Faux-Filet (230g)

Sauce gorgonzola maison - Frites fraîches

30€

Burger maison (180g)

Pain artisanal, steak haché maison, cheddar Ecossais maturé, piment doux, tomate, salade, ketchup - Frites fraîches

26€

* Sauce maison au choix +3€ : Beurre maître d'hôtel, poivre, gorgonzola, morilles.

Supplément garniture +5€ : Salade, frites, ratatouille maison

LES PLATS

Linguinis à la Napolitaine

26€

Sauce maison à la tomate & oignons.

Dos de cabillaud au curry doux

31€

Elevage Atlantique Nord, label pêche durable. Riz basmati.

Curry rouge doux au lait de coco, fricassée de courgettes & aubergines

Prix en Euros nets TTC - Service compris

En cas d'allergie, renseignez-vous auprès de notre équipe

Assiette de fromages

12€

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit, salade.

LES DESSERTS

Clafoutis aux poires

12€

Clafoutis maison aux poires & amandes servi tiède, glace vanille

Tarte au chocolat & noisettes

12€

Tartelette brisée maison au chocolat noir et noisettes torréfiées, chantilly maison

Baba au rhum

12€

Baba au rhum arrangé maison et fruits frais, chantilly maison

Coupe colonel

13€

3 boules sorbet citron jaune de Sicile, vodka Française.

Café ou thé gourmand

14€

Boisson chaude accompagnée de mignardises.

Flûte gourmande

19€

Flûte de champagne Taittinger accompagnée de mignardises.

Digestif gourmand

18€

Digestif 4cl au choix accompagné de mignardises.

LES DIGESTIFS & LIQUEURS

 Noces Royales : Assemblage de cognac & poire williams	4 cl	8,50€
Crème de bêtises de Cambrai	4 cl	7,50€
 Marc de Muscat de Beaumes de Venise, vieilli en fût de chêne	4 cl	7,50€
Calvados, Poire William, Grappa, Manzana, Limoncello, Get 27, Baileys	4 cl	7,00€
Rhum arrangé maison	4 cl	6,00€
Cognac VSOP - Camus	4 cl	7,50€
Bas Armagnac - 8 ans d'âge - Veuve Goudoulin	4 cl	9,00€
Jack Daniels Old NO.7	4 cl	9,50€
 Whisky Français Bellevoye Bleu Triple Malt	4 cl	11,00€
Irish coffee	12 cl	11,00€