

-Bistrot des Fables-

-Les Entrées-

Velouté de champignons de Paris, crème fouettée à la ciboulette 10€

Paris mushroom veloute, whipped cream with chives

Filets de hareng, pommes de terre raffe tièdes à l'huile 12€

Herring fillet, warm potatoes in oil

Foie gras de canard maison, gelée piment d'Espelette 19€

Homemade duck foie gras, chilli jelly

Cuisses de grenouilles en persillade, crème d'ail doux 14€

Frog legs in parsley, sweet garlic cream

Œufs mimosa, ventrèche thon, cœur de laitue 9€

Mimosa eggs, tuna belly, lettuce

-Les Plats-

Daube de joue de bœuf, carottes fondantes 25€

Beef cheek stew, melting carrots

Pavé de saumon à l'unilatérale, sauce à l'oseille, pommes vapeur 26€

Salmon steak, sorrel sauce, steamed potatoes

Filet de rumsteck au poivre vert, pommes allumettes 31€

Sirloin, green peppersauce, french fries

Coquilles Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, salade de pousse d'épinards 29€

Roasted scallops with lemon butter, spinach salad

Belle salade César avec ou sans poulet 22€

Beautiful Cesar salad with chicken

Fromage du moment, salade mélangée 10€

Cheese of the day, green salade

-Les Desserts-

Tarte tatin, crème cru fermière 11€

Apple tatin pie, farm house raw cream

Mousse tiède au chocolat crémeuse 9€

Warm chocolate mousse

Nage d'agrumes, sorbet citron vert 10€

Citrus fruits, lime sorbet

Riz au lait vanillé, caramel salé, nougatine 11€

Vanilla rice pudding, salty caramel, brit

Assortiment de glaces et sorbets de chez Gérard Cabiron MOF 9€

Ice cream and sorbets

Café gourmand 10€

Courmet coffee

-Pour le déjeuner- 12h-15h

Entrée du jour 9€

Plat du jour 19€

Dessert du jour 7€

Today's special (only at lunchtime)

Entrée du jour + plat du jour 24€

Starter of the day + main course of the day

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour 29€

Starter of the day + main course of the day + dessert of the day

Prix en Euros TTC Service
compris