

-Les Entrées-

Soupe à l'oignon gratinée 10€

French onion soup gratinated

Filets de hareng, pommes de terre raffe tièdes à l'huile 13€

Herring fillet, warm potatoes in oil

Tartare de saumon, citron vert et mâche 16€

Smoked salmon tartare, lime and salad

Cuisses de grenouilles en persillade, crème d'ail doux 15€

Frog legs in parsley, sweet garlic cream

Oeufs mimosa, ventrèche thon, cœur de laitue 9€

Mimosa eggs, tuna belly, lettuce

Salade d'artichaut, haricots verts, copeaux de foie gras 14€

Artichoke salad with green beans and foie gras shavings

-Les Plats-

Tartare de bœuf Angus, Sauce gribiche et pommes allumettes 22,5€

Angus beef tartare with gribiche sauce and french fries

Pavé de saumon mi-cuit, sauce à l'oseille,

purée de céleri 26€

Salmon steak, sorrel sauce, steamed potatoes, mashed celery

Filet de rumsteck au poivre vert, pommes allumettes 31€

Sirloin, green peppersauce, french fries

Cabillaud en croûte d'amande et herbes fraîches,

niçoise de légumes 26€

Cod in an almond and fresh herb crust, niçoise of vegetables

Blanquette de veau, riz pilaf 24€

Blanquette of veal, pilaf rice

Suprême de volaille, gratin de macaronis au vieux parmesan et pesto à l'ail des ours 24€

Chicken supreme, macaroni gratin with old parmesan and wild garlic pesto

Croque-monsieur, pommes allumettes et salade 16€

Croque-monsieur, french fries and salad

-Pour le déjeuner- 12h-15h

(hors week-end et jour férié)

Entrée du jour 9€

Plat du jour 19€

Dessert du jour 7€

Today's special (only at lunch)

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

TTC Service compris

-Les Desserts-

Fromage du moment, salade mélangée 10€

Cheese of the day, green salad

Profiteroles, glace vanille, chocolat 72% et amandes 13€

Profiteroles, vanilla ice-cream, 72% chocolate sauce and almond

Sablé Breton, crèmeux au citron et meringue 10€

Breton shortbread with lemon cream and meringue

Mousse au chocolat crémeuse et granola 9€

Creamy chocolate mousse and granola

Nage de fruits rouges, sorbet cassis 14€

Red fruit nage, blackcurrant sorbet

Riz au lait vanillé, caramel salé, nougatine 10€

Vanilla rice pudding, salty caramel, brit

Assortiments de Glaces et sorbets 9€

Ice cream and sorbets

Café gourmand 10€

Courmet coffee