

Les Entrées

Véritable soupe à l'oignon gratinée à l'ancienne <small>French onion soup gratinated</small>	11.5€	
Filets de hareng, pommes de terre tièdes à l'huile <small>Herring fillet, warm potatoes in oil</small>	13€	
Tartare de saumon au couteau, citron vert et mâche <small>Smoked salmon tartare, lime and salad</small>	16€	26€ Portion plat
Cuisses de grenouilles en persillade, crème d'ail doux <small>Frog legs in parsley, sweet garlic cream</small>	15€	
Oeufs mimosa, thon à l'huile, salade verte <small>Mimosa eggs, tuna belly, lettuce</small>	9€	
Salade d'artichaut, haricots verts, copeaux de foie gras <small>Artichoke salad with green beans and foie gras shavings</small>	14€	24€ Portion plat

Les Plats

Tartare de bœuf du Limousin, sauce gribiche et pommes allumettes <small>Angus beef tartare with gribiche sauce and French fries</small>	23.5€	
Belle salade Niçoise façon Bistrot des Fables <small>Beautiful nicoise salad bistrot style</small>	24€	
Filet de rumsteck au poivre vert, pommes allumettes <small>Sirloin, green peppersauce, french fries</small>	32.5€	
Cabillaud en croûte d'amande et herbes fraîches, niçoise de légumes <small>Cod in an almond and fresh herb crust, nicoise of vegetables</small>	26€	
Blanquette de veau, riz pilaf, carottes fondantes <small>Blanquette of veal, pilaf rice</small>	24€	
Suprême de volaille, gratin de macaronis au parmesan et pesto de poivron <small>Chicken supreme, macaroni gratin with parmesan and wild garlic pesto</small>	24€	
Croque-monsieur ou Madame, pommes allumettes, salade mixte <small>Croque-monsieur or madame, french fries and salad</small>	16€ Mr	18€ Mme

Les Desserts

Fromage du moment, salade mélangée <small>Cheese of the day, green salade</small>	10€	
Profiteroles, glace vanille, chocolat 72% et amandes <small>Profiteroles, vanilla ice-cream, 72% chocolate sauce and almond</small>	13€	
Pavlova abricot, sorbet pêche de vigne <small>Apricot pavlova, vine peach sorbet</small>	10.5€	
Mousse au chocolat crémeuse et granola <small>Creamy chocolate mousse and granola</small>	10.5€	
Nage de fruits rouges, sorbet cassis <small>Red fruit nage, blackcurrant sorbet</small>	13.5€	
Riz au lait vanillé, caramel salé, nougatine <small>Vanilla rice pudding, salty caramel, brit</small>	10€	
Assortiments de Glaces et sorbets 3 Boules <small>Ice cream and sorbets</small>	9€	
Café gourmand du moment <small>Gourmet coffee</small>	10.5€	

Pour le déjeuner 12h-15h (hors week-end et jours fériés)

Entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + dessert du jour	24€
Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	29€