

Les Entrées

Planche de charcuterie ou planche mixte avec fromage	17		
<i>Assortiment of french charcuterie, homemade terrine or assortment of cheeses</i>			
Véritable soupe à l'oignon gratinée à l'ancienne	12		
<i>French onion soup gratinated</i>			
Gravelax de saumon aux agrumes	16		
<i>Salmon gravelax with citrus fruits</i>			
Fricassé d'escargots, lard Basque, poivron doux	15		
<i>Snails, bacon and sweet paper</i>			
Cuisses de grenouilles en persillade, crème d'ail doux	16		
<i>Frog legs with parsley, sweet garlic cream</i>			
Œuf mimosa au magrét de canard fumé, salade verte	9		
<i>Mimosa eggs, duck breast, green salad</i>			
Salade Niçoise façon Bistrot des Fables	Petite 12		Grande 24
<i>Nicoise salad bistrot style</i>			
Foie gras de canard mi-cuit de la maison Duperier, chutney de figues	21		
<i>Duck foie gras, fig chutney</i>			

Les Plats

Tartare de bœuf, frites fraîches et salade de mesclun	25		
<i>Beef tartare, fresh fries, mixed salad</i>			
Filet de Rumsteak au poivre vert frais, frites maison	33		
<i>Rumsteak, green pepper sauce and french fries</i>			
Cabillaud en croute d'herbes et amandes, niçoise de légumes	25		
<i>Cod in almond crust and herb, nicoise vegetables</i>			
Choucroute de la mer aux trois poissons	27		
<i>Sea sauerkraut with three fish</i>			
Supreme de volaille, gratin de macaronis, pesto de poivron	24		
<i>Chicken supreme, macaroni and pepperoni pesto</i>			
Tête de veau, sauce gribiche, légumes du moment	27		
<i>Veal head, gribiche sauce, seasonal vegetables</i>			
Rognon servi en cocotte, sauce moutarde, purée de pommes de terre	24		
<i>Veal kidney, mustard sauce, mashed potatoes</i>			
Croque-monsieur ou croque-madame, salade mixte, frites fraîches	16 Mr		18 Madame
<i>Croque-monsieur or madame, french fries and salad</i>			

Les Desserts

Profiteroles, glace vanille, chocolat 72%, amandes	13		
<i>Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce and almond</i>			
Cœur coulant chocolat noisette, crème anglaise praliné	12		
<i>Volcano chocolate with hazelnut, blackcurrant sorbet</i>			
Pavlova aux figues, sorbet pêche de vigne	12		
<i>Fig pavlova, vine peach sorbet</i>			
Riz au lait, caramel salé, nougatine	10		
<i>Ric pudding, salty caramel, brit</i>			
Crème brûlée à la vanille de Bourbon	9		
<i>Crème brûlée with Bourbon vanilla</i>			
Baba au rhum, format Kougloff, crème montée	14		
<i>Dark rum baba XXL with cream</i>			
Café gourmand	10		
<i>Gourmet coffee</i>			

Menu déjeuner

Entrée du jour + Plat du jour ou Plat du jour + dessert du jour	24		
Entrée du jour + Plat du jour + dessert du jour	29		Prix en euros ttc