

Les Entrées

Planche de charcuterie ou planche mixte avec fromage				21
Charcuterie board or Mixed board with cheese				
Véritable soupe à l'oignon gratinée à l'ancienne				13
Traditional French onion soup, gratiné				
Gravelax de saumon aux agrumes				17
Salmon Gravelax with citrus fruits				
Salade Périgourdine, foie gras, magret de canard fumé et poire pochée	Petite	14	Grande	28
Périgord-style salad with foie gras, smoked duck breast and poached pear				
Cuisses de grenouilles en persillade, crème d'ail doux				16
Frog legs with parsley, creamy garlic cream				
Œuf mimosa au thon, salade verte				11
Deviled eggs with tuna belly, green salad				
Salade César au poulet façon Bistrot des Fables	Petite	13	Grande	26
Caesar salad with chicken bistrot des fables style				
Fricassé d'escargots, lard Basque, poivron doux				17
Snails out of the shell, pan fried with bacon and sweet peppers				

Suggestion du chef

Foie gras de canard mi-cuit de la maison Duperier, compotée de figues				24
Duck foie gras terrine from Maison Duperier, fig chutney				

Les Plats

Tartare de bœuf, frites fraîches et salade de mesclun				25
Beef tartare, french fries and mixed salad				
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, carottes et champignons				28
Traditional veal blanquette, pilaf rice, carrots and mushrooms				
Filet de boeuf, frites fraîches avec sauce au poivre vert ou béarnaise				41
Beef Fillet with green peppercorn or béarnaise sauce with french fries				
Cabillaud rôti, beurre blanc safrané, moules et fondue de poireaux				27
Roasted cod, saffron white butter, mussels and leek				
Risotto à l'encre de seiche, fricassée de chipirons et chorizo				28
Squid ink risotto with roasted squid and chorizo				
Supreme de volaille, fricassée de champignons, pommes grenailles et crème de cèpes				28
Chicken supreme with mushroom, baby potatoes and porcini cream				
Demi-magret de canard, sauce miel romarin, mousseline de carottes au cumin				28
Half duck breast with honey-rosemary sauce, carrot puree with cumin				
Noix de Saint-Jacques rôties, purée de potimarron, bisque de crustacés et œuf de saumon fumé				32
Pan-seared scallops, pumpkin purée, shellfish bisque and smoked salmon roe				
Croque-monsieur ou croque-madame, salade mixte, frites fraîches	16 Mr	17	Madame	
Croque-monsieur or madame, french fries and salad				
Plat végétarien (nous consulter)				17
Vegetarian dish (please ask us)				

Les Desserts

Profiteroles, glace vanille, chocolat noir, amandes	13.5
Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce and almond	
Cœur coulant chocolat noisette, crème anglaise à la vanille	12
Volcano lava chocolate cake with hazelnut, custard	
Pavlova, mangue et fruit de la passion	12.5
Pavlova with mango and passion fruit	
Brioche façon pain perdu, glace caramel beurre salé	11
Brioche, French-toast style, salted caramel ice cream	
Crème brûlée à la vanille de Bourbon	10.5
Bourbon-vanilla Crème brûlée	
Baba au rhum, crème montée	14
Dark rum Baba with whipped cream	
Tarte Tatin, crème vanillée	10
Tarte tatin, vanilla cream	
Café gourmand	11.5
Coffee with a selection of mini desserts	

Menu déjeuner (Du lundi au vendredi hors 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

Dimanche

Volaille rôtie aux herbes, frites fraîches 22

Lundi

Oeuf cocotte aux maroilles
Cuisse de canard confite et pomme sarladaise
Tarte bourdaloue et glace vanille

Mardi

Crème de chou-fleur et croustillant de gambas
Choucroute de la mer et beurre safrané
Panacotta, kiwi et ananas

Mercredi

Céleri rémoulade et pomme verte
Daube de bœuf, carottes fondantes
Mousse chocolat

Jeudi

Salade d'endives lardons et oeuf poché
Joue de cochon confite, basquaise et purée de pomme de terre
Crêpes caramel beurre salé et pommes caramélisées

Vendredi

Crème de saint jacques et petit feuilleté
Fish and chips sauce tartare
Cake citron et chantilly vanille