

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	
Tartare de saumon frais et fumé, crème de raifort	17
Fresh and smoked salmon tartare with horseradish cream	
Palourdes et moules gratinées au beurre d'herbes	16
Gratinated clams and mussels with herb butter	
Cuisses de grenouilles en persillade, crème d'ail doux	16
Frog legs with parsley, creamy garlic cream	
Oeuf mimosa au haddock fumé et crudités	11
Deviled eggs with smoked haddock and crudités	
Salade César au poulet façon Bistrot des Fables	Petite 13 Grande 26
Caesar salad with chicken bistrot des fables style	
Escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé	17
Snails from bourgogne, stuffed with garlic parsley butter	

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	
Filet de bar rôti, fenouil, artichauts et olives Taggiasche	27
Rosted sea bass fillet with fennel, artichokes and taggiasca olives	
Traditionnel cassoulet gratiné	29
Traditional gratinated cassoulet	
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 et gambas poêlées, risotto au curry vert	32
Seared scallops and prawns with green curry risotto	
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 Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce and almond	13,5
Cœur coulant chocolat, crème anglaise à la vanille Volcano lava chocolate cake, custard	12
Pavlova, mangue et fruit de la passion Pavlova with mango and passion fruit	12,5
Brioche façon pain perdu, glace cacahuètes Brioche, French-toast style, peanut ice cream	11
Crème brûlée à la vanille de Bourbon Bourbon-vanilla Crème brûlée	10,5
Baba au rhum, crème montée Dark rum Baba with whipped cream	14
Tarte chocolat caramel, glace au lait d'amande Chocolate and caramel tart, almond milk icecream	12
Nage d'agrumes, sorbet mandarine et tuile pistache Citrus fruit salade, mandarin sorbet, pistachio tuile	11
Café gourmand Coffee with a selection of mini desserts	11,5

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 au maroille

Souris d'agneau confite, semoule et petits légumes

Tarte bourdaloue et glace vanille

Mardi

Crème de chou-fleur et croustillant de gambas

Choucroute de la mer et beurre safrané

Tarte fine aux pommes glace caramel beurre salé

Mercredi

Céleri rémoulade et pomme verte

Daube de bœuf, carottes fondantes

Mousse chocolat

Judi

Salade de chèvre chaud, poire pochée et noix

Joue de cochon confite, basquaise et purée de pomme de terre

Crème caramel

Vendredi

Crème de saint jacques et petit feuilleté

Fish and chips sauce tartare

Tarte citron meringuée