

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				
6 très gros escargots de Bourgogne farci au beurre et persillé				17
6 large 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				
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 Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce and almond	13.5
Cœur coulant chocolat noisette, crème anglaise à la vanille Volcano lava chocolate cake with hazelnut, 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 Tatin, crème vanillée Tarte tatin, vanilla cream	10
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 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

Salade d'agrumes et sorbet citron vert

Mercredi

Céleri rémoulade et pomme verte

Daube de bœuf, carottes fondantes

Mousse chocolat

Jeudi

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