

Les Entrées

Planche de charcuterie ou planche mixte avec fromage Charcuterie board or Mixed board with cheese				21
Véritable soupe à l'oignon gratinée à l'ancienne Traditional French onion soup, gratiné				13
Tartare de saumon frais et fumé, crème de raifort Fresh and smoked salmon tartare with horseradish cream	Petite	16	Grande	30
Palourdes et moules gratinées au beurre d'herbes Gratinated clams and mussels with herb butter				14
Cuisses de grenouilles en persillade, crème d'ail doux Frog legs with parsley, creamy garlic cream				16
Oeuf mimosa au haddock fumé et crudités Deviled eggs with smoked haddock and crudités				11
Salade César au poulet façon Bistrot des Fables Caesar salad with chicken bistrot des fables style	Petite	13	Grande	26
Escargots de Bourgogne en coquille au beurre persillé Snails from bourgogne, stuffed with garlic parsley butter				17
Salade de haricots vert, artichauts et foie gras à l'huile de noisette Green bean and artichoke salad with foie gras and hazelnut oil	Petite	14	Grande	26

Suggestion du chef

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

Les Plats

Tartare de bœuf, frites fraîches et salade de mesclun Beef tartare, french fries and mixed salad				25
Blanquette de veau à l'ancienne, riz pilaf, carottes et champignons Traditional veal blanquette, pilaf rice, carrots and mushrooms				28
Filet de boeuf, frites fraîches avec sauce au poivre vert ou béarnaise Beef Fillet with green peppercorn or béarnaise sauce with french fries				41
Filet de bar rôti, fenouil, artichauts et olives Taggiasche Roasted sea bass fillet with fennel, artichokes and taggiasca olives				27
Traditionnel cassoulet Traditional cassoulet				29
Suprême de volaille, crème de morilles asperges vertes et pommes grenailles Chicken supreme with morel cream sauce, green asparagus and baby potatoes				28
Demi-magret de canard, polenta croustillante, jus de canard à l'orange Half duck breast, crispy polenta, orange-infused duck jus				28
Pavé de saumon à l'unilatéral, julienne de légumes et crème à l'oseille Pan-seared salmon fillet, julienne vegetables and sorrel cream				28
Croque-monsieur ou croque-madame, salade mixte, frites fraîches Croque-monsieur or madame, french fries and salad		16 Mr	17 Madame	
Plat végétarien (nous consulter) Vegetarian dish (please ask us)				17

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

Poireaux vinaigrette, oeuf mollet

Saucisse au couteau, gratin dauphinois

Poire belle-Hélène

Mardi

Quiche lorraine

Cabillaud rôti, lentilles vertes et beurre blanc

Caufre chocolat, chantilly

Mercredi

Avocat-crevettes, sauce cocktail

Cordon bleu de volaille, petits pois-carottes à la française

Ile flottante

Judi

Croquette de cochon, sauce tartare

Gigot d'agneau, pruneaux, haricots verts au lard

Paris Brest

Vendredi

Harengs fumés, pommes de terre à l'huile

Aile de raie meunière, épinards, pommes fondantes

Crumble pomme-rhubarbe