

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 |
| Pressé de crabe, avocat et segments de pamplemousse Pressed crab, avocado and grapefruit segments | | | | 18 |
| Cuisses de grenouilles en persillade, crème d'ail doux Frog legs with parsley, creamy garlic cream | | | | 16 |
| Œuf 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 |
| Tomates cerises confites, burrata et pesto de basilic Confitted cherry tomatoes, burrata and basil pesto | | | | 15 |
| 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, niçoise de légumes Roasted sea bass fillet with nicoise-style vegetables | | | | 28 |
| 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 |
| Mi cuit de thon, fenouil artichauts et olives taggiasche Seared tuna, with fennel, artichokes and taggiasca olives | | | | 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 aux fruits rouges et sorbet framboise Pavlova with red berries and raspberry sorbet | 13.5 |
| 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 salad, 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

Salade de pastèque, melon et féta

Carpaccio de bœuf à l'italienne, frites

Nage de melon, raisins et porto blanc

Mardi

Avocat-crevettes, sauce cocktail

Filet de daurade grillé, gnocchis au pesto

Panacotta, mangue fruits de la passion

Mercredi

Nems de chèvre et tartare de betterave

Osso bucco de veau, tagliatelle fraîche

Clafoutis aux cerises

Judi

Caspacho de tomates

Cordon bleu de volaille, petits pois carotte à la française

Charlotte aux fraises

Vendredi

Œuf poché, fond d'artichaut et saumon fumé

Aïoli de lieu, petit légumes et basilic

Pêche melba