

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	Petite	16	Grande	30
Fresh and smoked salmon tartare with horseradish cream				
Pressé de crabe, avocat et segments de pamplemousse				18
Pressed crab, avocado and grapefruit segments				
Cuisses de grenouilles en persillade, crème d'ail doux				16
Frog legs with parsley, creamy garlic cream				
Œuf 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				
Tomates cerises confites, burrata et pesto de basilic				15
Confitted cherry tomatoes, burrata and basil pesto				

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, niçoise de légumes				28
Roasted sea bass fillet with nicoise-style vegetables				
Traditionnel cassoulet				29
Traditional cassoulet				
Suprême de volaille, girolles, haricots verts et pommes grenailles				28
Chicken supreme with chanterelles, green beans and baby potatoes				
Demi-magret de canard, polenta croustillante, jus de canard à l'orange				28
Half duck breast, crispy polenta, orange-infused duck jus				
Mi cuit de thon, fenouil artichauts et olives taggiasche				28
Seared tuna, with fennel, artichokes and taggiasca olives				
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 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 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

Croquettes de cochon sauce tartare

Escalope milanaise, tagliatelle sauce tomate

Ile flottante, crème anglaise à la praline rose

Mardi

Gaspacho de courgette verte, stracciatella

Risotto de chipirons et chorizo à l'encre de seiche

Charlotte poire chocolat

Mercredi

Salade périgourdine

Cordon bleu de volaille, petit pois carotte à la française

Panacotta mangue passion

Jeudi

Oeuf poché fond d'artichaut et saumon fumé

Filet de daurade, gnocchi et pesto de basilic

Verrine de rhubarbe fraise et biscuit spéculos

Vendredi

Céleri rémoulade aux bulots

Aïoli de lieu, betterave et légumes vapeur

Tarte fine aux figues, glace vanille