

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			
Ravioles de homard, bisque de crustacés et fondue de poireaux	24		
Lobster ravioli, shellfish bisque and braised leeks			
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			

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, salade de mesclun et sauce gribiche	25
Beef tartare, french fries, mixed salad and gribiche sauce 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 bœuf, frites fraîches avec sauce au poivre vert ou béarnaise	41
Beef Fillet with green peppercorn or béarnaise sauce with french fries	
Noix de saint jacques rôties, mousseline de carottes butternut	32
Roasted scallops with carrot and butternut squash mousseline	
Traditionnel cassoulet	29
Traditional cassoulet	
Suprême de volaille, crème de cèpes, haricots verts et pommes grenailles	28
Chicken supreme with porcini mushrooms cream, 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	
Pavé de saumon, sauce à l'oseille, pommes vapeur et épinards	29
Salmon fillet with sorrel sauce, steamed potatoes and spinach	
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	13,5
Profiteroles, vanilla ice cream, chocolate sauce and almond	
Cœur coulant chocolat, crème anglaise à la vanille	12
Volcano lava chocolate cake, custard	
Pavlova à l'ananas et aux fruits de la passion, sorbet mangue	13,5
Pineapple and passion fruit pavlova with mango sorbet	
Brioche façon pain perdu, glace cacahuètes	12
Brioche, French-toast style, peanut ice cream	
Crème brûlée à la vanille de Bourbon	11
Bourbon-vanilla Crème brûlée	
Baba au rhum, crème montée	14
Dark rum Baba with whipped cream	
Tarte chocolat caramel, glace au lait d'amande	12
Chocolate and caramel tart, almond milk icecream	
Tarte Tatin, crème vanillée à partager pour deux	24
Tarte Tatin to share for two, served with vanilla cream	
Café gourmand	12
Coffee with a selection of mini desserts	

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

Quiche lorraine

Osso bucco de veau Tagliatelle

Crème caramel à l'ancienne

Mardi

Fricassée de champignons, œuf poché

Cabillaud en croute d'amandes fondue de poireaux

Riz au lait caramel beurre salé

Mercredi

Moules gratinés au beurre d'ail

Daube de bœuf, carottes et pommes de terre fondantes

Mousse au chocolat

Jeudi

Velouté de potimarron et châtaignes grillées

Risotto de gambas, courgettes, sauce coco et curry vert

Crumble de pommes et poires

Vendredi

Filet de harengs et pommes de terre tièdes

Aile de raie meunière

Tarte au citron meringuée