

NOS FORMULES *OUR SPECIALS*

FORMULE EXPRESS* EXPRESS MENU

SUGGESTION DU CHEF / CAFÉ DOUCEURS

Chef's suggestion / Gourmand Coffee

15.00€

*UNIQUEMENT LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI / Served Monday to Friday lunchtime only.

COMPOSEZ VOTRE MENU**

DO IT YOURSELF MENU

2 PLATS / 2 COURSES

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT

Starter / Main Course or Main Course / Dessert
19.00€

3 PLATS / 3 COURSES

ENTRÉE, PLAT ET DESSERT

Starter / Main Course or Main Course / Dessert
24.00€

** HORS CLASSIQUES & OPTION FRAÎCHEUR /
Without Classics & Fresh Alternative

MENU DES PETITS

KIDS MENU

STEAK HACHÉ, NUGGETS DE POULET POISSON PANÉ OU PENNE AU BEURRE

Beef patty, chicken nuggets, breaded fish fillet
or penne with butter

SALADE DE FRUITS OU BROWNIE

Fruit salad or brownie

8.00€

FORMULE GRATUITE POUR LES ENFANTS
RÉSIDENTS DE MOINS DE 13 ANS. (VOIR CONDITIONS)

Free menu for resident children under 13 years old
(see conditions)

ENTRÉES

STARTERS

SAUMON MARINÉ & TARTARE DE CAROTTES AU PAMPLEMOUSSE

Gravlax salmon, tartar of carrots perfumed with
grapefruit
7.00€

♥ BRIE DE MEAUX PANÉ, COMPOTE DE POMMES & MIEL

Breaded « Brie de Meaux », apple & honey
compote 9.00€

VELOUTÉ DE PANAIS, PLEUROTÉS & NOISETTES GRILLÉES

Parsnip soup, mushroom and grilled hazelnut
8.00€

CARPACCIO DE BŒUF, MARINADE DE POIVRONS AU BASILIC & BRISURES DE BROCOLIS

Thin sliced beef carpaccio, pepper and basil
marinade and brocoli rasp
9.00€

FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS, POITRINE DE COCHON & ŒUF POCHÉ

Fricassee of mushrooms, bacon and poached egg
9.00€

SALADE D'ENDIVES & POMMES FRUITS, KIPPER & VINAIGRE DE REIMS

Chickory and apple salad, herring and Reims
vinegar
8.00€

OPTION FRAICHEUR

FRESH ALTERNATIVE

SALADE CAESAR CLASSIQUE AU POULET

Classic Caesar salad with chicken
Petit / Small 8.00€ Grand / Large 14.00€

Remplacement gambas / Change to king prawns +4.00€

SALADE DE LENTILLES DU PUY AUX AROMATES & COPEAUX DE CÉLERI

Puy lentil salad and shavings of celery
Petit / Small 7.00€ Grand / Large 14.00€

♥ SALADE DE THON MI-CUIT AU SÉSAME FAÇON NIÇOISE

Niçoise salad with semi-cooked tuna and
sesame
Petit / Small 9.00€ Grand / Large 15.00€

CRUMBLE DE CHAMPIGNONS, JUS DE PERSIL & MIMOLETTE VIEILLE

Mushroom crumble, parsley juice and old
mimolette cheese
13.00€

♥ COUP DE CŒUR DU CHEF

Chef's favorite choices

Plats fait maison Home made dishes

♥ CONVIENT AUX VÉGÉTARIENS

Suitable for vegetarians

Disponibles toute la journée de 12h à 22h

All Day Dining between noon and 10.00PM

VINS DU MOMENT

OUR WINE SELECTION



150ml



250ml



500ml



750ml

VIN BLANC, ROSÉ ET ROUGE

white, rose and red wine

15 cl...4,50€ 25cl...7.00€ 50 cl...12,00€

VIANDES

MEAT

SUPRÊME DE PINTADE AUX NOIX & FIGUES

Guinea fowl with walnuts and figues
15.00€

FAUX FILET SIRLOIN 200GR

Sirloin Steak 200gr
19.00€ (+2€ supplément menu)

♥ QUASI DE VEAU AUX MIEL

Veal with honey
16.00€ (+2€ supplément menu)

RILLON DE COCHON FONDANT AU JUS DE PAIN D'ÉPICES

Porc ricks with gingerbread gravy
15.00€ (+2€ supplément menu)

EPAULE D'AGNEAU CONFITE

AUX FRUITS SECS & DATTES

Confit of lamb shoulder with dried fruits
16.00€

PENNE* A LA BOLOGNAISE

Penne with Bolognese sauce
14.00€

L'origine de nos viandes est affichée au sein du
restaurant.

The origin of our meat is displayed in the
restaurant.

SAUCE AU CHOIX

CHOICE OF SAUCE

POIVRE VERT, BORDELAISE, JUS DE VEAU AU ROMARIN, TARTARE, BEURRE AUX AGRUMES & SAUCE VIERGE

Green pepper, red wine, veal gravy, tartar, citrus
butter and olive oil with condiments.

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 3.00€ SUPPLEMENT EXTRA SIDE DISH 3.00€

VINS WINES

BLANCS WHITE

PICPOUL DE PINET

Domaine de la Majone - 2016

15 cl 4,50 € 75 cl 20,00 €

IGP PAYS D'OC

Chardonnay de la Chevalière - M Laroche - 2017

15 cl 5,00 € 75 cl 24,00 €

IGP VAL DE LOIRE

Marigny neuf - Sauvignon blanc - 2017

15 cl 5,00 € 75 cl 24,00 €

IGP GASCOGNE Elixir, Gros Manseng - 2016

15 cl 5,50 € 75 cl 26,00 €

CHÂTEAU DE LA ROULERIE

Le P'tit Chenin - Anjou AOC - 2017

15 cl 5,50 € 75 cl 26,00 €

GRISANT BLANC Winerie de Paris 2016

15 cl 6,50 € 75 cl 30,00 €

GENTIL HUGEL & FILS Alsace AOP - 2015

15 cl 6,50 € 75 cl 30,00 €

SAINT VÉRAN TRADITION

Domaine de la Feuillarde - 2016

15 cl 8,50 € 75 cl 40,00 €

SANCERRE

Les Châtaigniers - AOC - 2016

15 cl 9,50 € 75 cl 46,00 €

CHABLIS

Chanoines - AOC - Michel Laroche 2016

15 cl 10,00€ 75 cl 48,00 €

ROUGES RED

COTE DU RHONE AOC Les 3 Garçons - 2016

15 cl 4,50 € 75 cl 20,00 €

LUSSAC SAINT ÉMILION Grand Ricombe -

AOC - 2015

15 cl 5,00 € 75 cl 24,00 €

BROUILLY Réserve de la Beauvoise - AOC 2016

15 cl 5,50 € 75 cl 26,00 €

BOURGEUIL Fam. Breton - "Trinch" - AOC -

2016

15 cl 6,50 € 75 cl 30,00 €

POISSONS

FISH

FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE & SALADE VERTE

Fish and chips, tartar sauce and salad
14.00€

♥ DAURADE RÔTIE, POELÉE DE

PRUNES AU VINAIGRE DE OOCI

Pan fried seabass, plums & Oochi vinegar
15.00€

CABILLAUD AU PAIN D'ÉPICES & CONDIMENTS D'ALGUES

Cod fish fillet, gingerbread and seaweed
15.00€

SAUMON LAQUÉ AU POIVRE TIMUT & CHAMPIGNONS

Lacked salmon with Timut pepper and
mushrooms
14.00€

RISOTTO AUX GAMBAS, POTIRON & NOISETTES

Gamba risotto, pumkin and hazelnut
17.00€ (+2€ supplément menu)

LINGUINES AUX 2 SAUMONS, PARMESAN, ROQUETTE

Linguine pasta with smoked and marinated
salmon, Parmesan cheese and Arugola salad
14.00€

GARNITURE AU CHOIX

CHOICE OF SIDEDISH

FRITES, SALADE VERTE, LÉGUMES DE SAISON, RIZ BLANC, POMMES PONT NEUF OU PENNE NATURES

French fries, green salad, seasonal vegetables,
white rice, potatoes Pont Neuf or penne pasta