

Entrées

- * Tartare de saumon, huîtres et bar au gingembre **12€**
- * Terrine de campagne de mon apprentissage, toasts de pain grillé **11€**
- Crème légère vichyssoise, effeuillé de cabillaud **11€**
- Œufs mimosa comme autrefois **10€**
- Terrine de kakos et foie gras de canard, lentilles au vieux vinaigre **13€**
- Saumon mariné façon hareng, pommes de terre à l'huile **12€**
- Soupe à l'oignon gratinée à la parisienne **12€**
- Salade de cœurs d'artichaut et champignons de Paris, tout simplement en vinaigrette **13€**

Plats

- * Joes de bœuf cuisinées façon daube aux carottes fondantes **19€**
- * Pavé de cabillaud cuit au court-bouillon, quelques légumes en aïoli **22€**
- Côte découverte de veau du Pays Basque, haricots du Lauragais à la graisse d'oie **22€**
- Parmentier de cuisse de canard croisé au vin rouge, pommes gaufrettes **20€**
- Escalope de veau Cordon-Bleu comme l'aiment nos enfants **19€**
- Filet de daurade royale au pistou grillé à la plancha, ratatouille niçoise **21€**
- Volaille Fermière rôtie au beurre d'herbes, petits oignons, lardons et champignons **20€**
- Basse côte blonde d'Aquitaine à l'échalote, purée de mon enfance **21€**

Desserts

- * Crème caramel à l'ancienne **8€**
- * Tarte des demoiselles Tatin **9€**
- Profiteroles maison, sauce au chocolat chaud **10€**
- Ile flottante, caramel fleur de sel **9€**
- Riz au lait à la vanille **10€**
- Quenelles au chocolat noir, crème anglaise **10€**
- Pruneaux au vin rouge, aux épices douces **8€**
- Baba au vieux rhum **10€**
- Fromage de saison **8€**



La formule Café (tous les jours, midi et soir)

Entrée + plat + dessert (sur les plats avec un astérisque) **37€**

La Formule déjeuner (à l'ardoise, de 12h à 15h30, du lundi au vendredi)

Plat du jour **18€**

Entrée du jour + plat du jour ou plat du jour + dessert du jour **19 €**

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour **27€**

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Entrées/Starters

Œuf mollet pané, cuisiné comme une piperade
Soft boiled egg rolled in breadcrumbs, piperade style
15€

Asperges vertes françaises, vinaigrette aux herbes
French green asparagus, herbs vinaigrette
18€

6 escargots de Bourgogne au beurre persillé
6 snails from Burgundy, parsley butter
14€

Ravioli de langoustine, légèrement émulsionnée
Scampi ravioli with shellfish sauce
19€

Terrine de foie gras de canard maison, pain de campagne toasté
Terrine of foie gras, served with toasted wholewheat bread
18€


Plats/Main Courses

Gambas croustillantes au basilic et vinaigrette aux agrumes
Deep fried king prawns with basil and citrus vinaigrette
24€

Tête de veau, langue et cervelle snackées, pommes vapeur, sauce gribiche
Calf's head, tongue and brain sautéed with boiled potatoes and 'gribiche' sauce
25€

Caille farcie au foie gras, petits pois et oignons nouveaux
Quail stuffed with foie gras, green peas and onions
29€

Saucisse fraîche au couteau, purée de pommes de terre faite maison
Fresh sausage, homemade mashed potatoes
20€

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts – all our dishes are homemade 
Prix nets service compris – Net prices service included

