

## Entrée – Plat – Dessert 36€ (formule carte valable tous les jours midi et soir)

### Entrées (12,00 €)

Tartare de saumon, huîtres et bar au gingembre  
Crème de potiron, émietté de châtaignes, dès de gruyère et croûtons  
Œufs mimosa comme autrefois  
Terrine de kakos et foie gras de canard, lentilles au vieux vinaigre  
Salade de betterave rouge, mâche et champignons de Paris en vinaigrette  
Effiloché de crabe, pommes Ratte en salade au persil plat  
Saumon mariné façon hareng, pommes de terre à l'huile  
Tarte fine aux gambas grillées, salade de pousses d'épinards et sauce citronnelle  
Terrine de campagne de mon apprentissage, toasts de pain grillé

### Plats (18,00 €)

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

### Nos desserts classiques (8,00 €)

Profiteroles maison, sauce au chocolat chaud  
Ile Flottante, caramel fleur de sel  
Riz au lait à la vanille  
Crème caramel à l'ancienne  
Quenelles au chocolat noir, crème anglaise  
Tarte fine aux pommes  
Pruneaux au vin rouge, aux épices douces  
Baba au vieux rhum  
Fromage de saison



#### La Formule déjeuner au Café Constant (uniquement sur l'ardoise)

Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour *	18 €
Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour *	26 €

\* Formule disponible du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement  
Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts  
Prix nets, service compris



## LES SUGGESTIONS DU CHEF

### Entrées

Œuf mollet pané, petits oignons, champignons boutons et sauce vin rouge  
*Soft boiled egg rolled in breadcrumbs, pearl onions, button mushrooms and red wine sauce*  
15€

Soupe à l'oignon gratinée à la Parisienne  
*Gratinated French onion soup*  
13€

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 whole wheat bread*  
18€

### Plats

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

Echine de porc confite, ragout de lentilles vertes du Puy au foie gras et carottes fondantes  
*Porc loin confit, ragout of Puy lentils with foie gras and carrots*  
25€

Tête de veau, langue et cervelle snackées, pommes vapeur, sauce gribiche  
*Calf's head, tongue and brain sautéed with boiled potatoes and 'gribiche' sauce*  
24€

Palombe en crapaudine, échalottes grises et lentilles verte du Puy  
*Woodpigeon « crapaudine », grey shallots and green lentils from Puy*  
29€

Saucisse au couteau fait maison, purée de pommes de terre au jus de volaille  
*Homemade sausage, mashed potatoes and gravy*  
20€

Coquilles Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel, jeunes pousses d'épinards  
*Scallops roasted with salted butter, baby spinach leaves*  
18€ (3 pièces) / 25€ (5 pièces)

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

