

## Entrées

- \* Tartare de saumon, huîtres et bar au gingembre **12€**
  - \* Terrine de campagne de mon apprentissage, toasts de pain grillé **11€**
  - \* Œufs mimosa comme autrefois **10€**
- Gaspacho à l'Andalouse relevé au piment d'Espelette **11€**  
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€**
  - \* Volaille Fermière rôtie au beurre d'herbes, petits oignons, lardons et champignons **20€**
- 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 panée, pâtes fraîches au basilic **20€**  
Filet de daurade royale au pistou grillé à la plancha, ratatouille niçoise **21€**  
Basse côte blonde d'Aquitaine à l'échalote, purée de mon enfance **21€**

## Desserts

- \* Crème caramel à l'ancienne **8€**
  - \* Tarte aux fruits du jour **10€**
  - \* Riz au lait à la vanille **9€**
- Profiteroles maison, sauce au chocolat chaud **10€**  
Ile flottante, caramel fleur de sel **9€**  
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€**

Melon de nos provinces, fine tranche de jambon de pays  
*French melon with thin sliced country ham*  
**16€**

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

