

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/Starters

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€

Châtaignes de mer, mousseline d'œufs brouillés aux langues d'oursins
Sea urchins with mousseline of scrambled eggs
18€

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 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
24€

Caille farcie au foie gras, ragoût de lentilles vertes du Puy
Quail stuffed with foie gras, ragout of green Puy lentils
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

