

## Entrées (11,50 €)

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 cœurs d'artichaut et champignons de Paris, tout simplement en vinaigrette  
Terrine de foie gras de canard maison, pain de campagne toasté  
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

## Plats (17 €)

Joues de bœuf cuisinées façon daube aux carottes fondantes  
Côte découverte de veau du Pays Basque, haricots tarbais 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 «Patte Bleue» rôtie au beurre d'herbes, petits oignons, lardons et champignons  
Pavé de cabillaud cuit au court-bouillon, quelques légumes en aïoli  
Basse côte blonde d'Aquitaine à l'échalote, purée de mon enfance

## Nos desserts classiques (7,50 €)

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

Entrée du jour/plat du jour ou plat du jour/dessert du jour *	17 €
Entrée du jour/plat du jour/dessert du jour *	24 €

\* 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

Prix nets, service compris

### 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€

Coquilles Saint-Jacques rôties aux beurre demi-sel (3 pièces)

*Scallops simply roasted with salted butter (3 pieces)*

16€

Châtaigne de mer, fine mousseline d'œufs brouillés aux langues d'oursins

*Sea urchins with mousseline of scrambled eggs*

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€

Coquilles Saint-Jacques rôties au beurre demi-sel (5 pièces)

*Scallops simply roasted with salted butter (5 pieces)*

28€

Pigeon en crapaudine à l'échalote grise, ragout de lentilles

*Spatchcocked pigeon with shallots, green lentils slowly simmered*

29€

Saucisse au couteau fait maison, purée de pommes de terre au jus de volaille

*Homemade sausage, mashed potatoes and gravy*

21€

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts ☺

