

LES ENTREES

Tourteaux et crevettes, chiffonnade de sucrine, citron et gingembre 12€
Fresh crab and prawns with shredded lettuce hearts, lemon and ginger

Œuf poché aux lardons croustillants, salade de roquette 11€
Poached egg with crispy bacon and rocket salad

Emietté de thon, caviar d'aubergine et gelée de piment doux 11€
Flaked tuna with aubergine caviar and spicy jelly

Confit de foie gras de canard, pain de campagne légèrement toasté 16€
Duck foie gras confit, whole wheat toasts

Ravioles de langoustines, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 17€
Langoustine raviolis with artichoke mousseline, shellfish coulis

Crème légère de homard cuisinée comme une bisque 9,50€
Cream of lobster cooked like a bisque

Notre potage de légumes du jour 9,50€
Our vegetable soup of the day

La vraie salade César Ritz 12.50€
The real César Ritz salad

LES INCONTOURNABLES

Jambon de Pays Basque de chez Ospital 15€
Basque ham from Ospital charcuterie

Fine Omelette au jambon ou gruyère, salade verte 13€
Cheese or ham omelette with green salad

Tout simplement une belle assiette de pâtes, concassé de tomates et basilic 16€
Pasta plate, tomato concassé and fresh basil

Terrine de campagne de mon apprentissage 9,50€
Country style paté, "recipe from my apprenticeship"

LES PLATS

Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte 18€
Young seasonal vegetables cooked in 'cocotte'

Daube de joues de bœuf aux carottes fondantes 22€
Beef cheek stew with red wine and carrots

Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc 19€
Caramelised potatoes stuffed with pig's feet

Cocotte de poulet fermier des Landes au vinaigre 25€
Roasted free range Landes chicken with vinegar

Risotto de pâtes au parmesan, poêlée d'encornets au piment d'Espelette 28,50€
Pasta risotto with parmesan, squid snaké with Espelette pepper

Pigeon cuit en cocotte, cuisses confites à l'ail doux 31€
Pigeon cocotte, legs confit with sweet garlic

Contre filet à l'échalote grise, pomme de terre en coin de rue et sucrine 29€
Sirloin steak grilled with grey shallots, rissolées potatoes and sucrine salad

Dos de cabillaud cuit vapeur, quelques légumes à l'huile d'olive, citron et miel 24€
Steamed cod fillet, seasonal vegetables with olive oil and lemon honey vinaigrette

Prix nets service compris
Net prices in euro / Taxes and service included

LES DESSERTS

Fromage Basque, confiture de cerise noire 7€

Basque Country cheese with black cherry jam

La Fabuleuse tarte au chocolat

de Christian Constant 11€

The Fabulous Christian Constant chocolate tart

Flan aux œufs à la vanille comme autrefois 7,50€

Old fashioned vanilla egg flan

Crumble aux fruits du moment 8,50€

Seasonal fruit crumble

Mousse au chocolat façon Roseline 7,50€

Roseline's chocolate mousse

Riz au lait à la vanille de Madagascar 9€

Madagascar vanilla rice pudding

Minestrone de fruits frais exotiques 8,50€

Exotic fresh fruit minestrone

Caillé de brebis au miel d'acacia 7,50€

Curd cheese yogurt with acacia honey

Gaufre à la chantilly,

chocolat ou caramel à la fleur de sel 9€

Waffle with chantilly cream, chocolate, salty caramel sauce

Glace et sorbet du moment 9€

Seasonal ice cream and sorbet

Clafoutis aux fruits de saison 8,50€

Fresh fruit clafoutis

Baba au vieux rhum et chantilly 11€

Old rum Baba with chantilly cream

SUGGESTIONS DES FÊTES 2018

Terrine de foie gras de canard, pain brioché « toasté » 19€

Terrine of duck foie gras, served with brioche toasts

Crème légère d'artichaud, châtaignes et croûtons 14€

Cream of artichoke soup with chopped chestnuts and croutons

Œuf mayonnaise à la truffe fraîche 16€

Egg mayonnaise with fresh truffle

Six huitres Sentinelle, vinaigrette à l'échalotte (crépinette en supplément +3€) 18€

6 Sentinelle oysters, shallot vinaigrette (crépinette extra 3€)

Boudin blanc de volaille truffé, mousseline de céleri 25€

White truffled sausage, mousseline of celeriac

Saint-Jacques au beurre demi-sel, salade de pousses d'épinards 25€

Salted butter scallops with baby spinach leaf salad

Quenelle de brochet, sauce Nantua, Duxelles de champignons et épinards 24€

Quenelle of freshwater perch, Nantua sauce, mushroom and spinach Duxelles

Ballotine de chapon fermier farcie au foie gras et à la truffe 28€

Free range capon stuffed with foie gras and truffle

Agneau de lait rôti en cocottes, légumes glacés 29€

Roasted milk-fed lamb, glazed vegetables

Pavlova crème de marron et rhum 13€

Rum and chestnut cream pavlova

Roulé à la châtaigne 12€

Chestnut swiss roll

Prix nets service compris

Net prices in euro / Taxes and service included

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

CARTE DES VINS

VIN BLANC (75cl)


Alsace

Muscat	46	
DOMAINE ALBERT MANN, 2017		
Riesling, Cuvée Albert	69	
DOMAINE ALBERT MANN, 2016		

Bourgogne

Beaujolais Villages, Grande Lamure	32	
CHÂTEAU DE PONCIÉ, 2016		
Mâcon- Lugny, Saint Pierre	36	
DOMAINE BOUCHARD, 2017		
Viré Clessé, Tradition	51	
DOMAINE DE ROALLY, 2016		
Chablis 1er Cru Vaillons	78	
DOMAINE W. FÈVRE, 2015		
Saint- Romain, Sous le Château	85	
DOMAINE AEGERTER, 2013		

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône, Réserve	29	
FAMILLE PERRIN, 2017		
Saint- Peray, Les Calcaires	55	
DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS, 2017		
Côtes du Rhône Villages Cairanne	62	
DOMAINE RICHAUD, 2016		
Crozes- Hermitage	65	
DOMAINE Y CHAVE, 2016		



Languedoc – Roussillon

Côtes du Roussillon, Les Glaciaires	55	
DOMAINE GARDIÉS, 2017		


Sud-Ouest

Pacherenc du Vic- Bilh	34	
DOMAINE CAPMARTIN, 2016		
Jurançon	38	
DOMAINE CASTÉRA, 2015		

Vallée de la Loire

Muscadet Sèvre et Maine	40	
DOMAINE DE L'ÉCU, 2016		
Quincy	42	
DOMAINE LECOMTE, 2017		
Sancerre, Paysage	49	
DOMAINE LUCIEN CROCHET, 2016		
Vouvray, Le Haut- Lieu	69	
DOMAINE HUET, 2017		

VIN ROSÉ (75cl)

Vin de Pays du Var, Mont Redon	31	
MAISON FAYARD, 2017		

VIN ROUGE (75cl)


Bourgogne

Beaujolais, Fleurie, Le Pré Roi	33	
CHÂTEAU DE PONCIÉ, 2015		
Bourgogne, Pinot Noir	47	
DOMAINE L. MUZARD, 2017		
Mâcon- Burgy, Terres Rouges	53	
DOMAINE SAINTE BARBE, 2015		
Chorey- Les-Beaune	89	
MAISON DECELLE- VILLA, 2014		

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône, Réserve	29	
FAMILLE PERRIN, 2016		
Côtes du Rhône, Terre de Galets	39	
DOMAINE RICHAUD, 2017		
Crozes- Hermitage, Esquisse	48	
DOMAINE DES HAUTS CHÂSSIS, 2017		
Côtes du Rhône Villages Lirac, La Lorentine	55	
DOMAINE DE MARCOUX, 2016		
Saint- Joseph	66	
DOMAINE COURBIS, 2016		
Châteauneuf- du- Pape	84	
DOMAINE USSEGLIO, 2015		

Languedoc- Roussillon

Côtes du Roussillon Villages, Les Millères	53	
DOMAINE GARDIÉS, 2017		




Sud-Ouest

Madiran, Vieilles Vignes	35	
DOMAINE CAPMARTIN, 2014		
Côtes du Tarn, Syrah	45	
DOMAINE PLAGEOLES, 2017		

Bordeaux

Côtes de Bordeaux	30	
DUC DES NAUVES 2016		
Haut- Médoc	43	
LA DEMOISELLE D'HAUT- PEYRAT, 2014		
Lalande- de- Pomerol	58	
CHEVALIER D'AURANGE, 2012		
Francs Côtes de Bordeaux	66	
<i>Magnum (1,50L)</i>		
132		
CHÂTEAU LE PUY, EMILIEN 2015		
Saint- Emilion Grand Cru	85	
CHÂTEAU DE FONBEL, 2014		


Vallée de la Loire

Bourgueil, Diptyque	37	
DOMAINE DE LA CHEVALERIE, 2015		
Chinon, Les Puits	44	
DOMAINE WILFRID ROUSSE, 2016		
Saumur – Champigny	45	
DOMAINE DES ROCHES NEUVES, 2017		
Sancerre, La Croix du Roy	62	
DOMAINE LUCIEN CROCHET, 2014		

CHAMPAGNE (75cl)

Moët & Chandon, Impérial BRUT	90
Henriot BRUT ROSE	109
Veuve Clicquot BRUT	112
Ruinart R BRUT	129

VIN DOUX (75cl)

Sud - Ouest , Pacherenc du Vic-Bilh DOMAINE CAPMARTIN, 2016	39	
Languedoc - Roussillon, Maury, Vintage Blanc MAS AMIEL, 2016	65	
Languedoc - Roussillon, Maury, Vintage Rouge MAS AMIEL, 2014	68	

APERITIFS

Coupe Champagne Moët & Chandon, Impérial 12cl	15
Lillet Blanc ou Rouge 10cl	7
Kir Vin Blanc mûre, cassis, pêche 12cl	6
Kir Royal mûre, cassis, pêche 12cl	15
Martini rouge ou blanc 6cl	7
Campari 6cl	7
Porto Offley rouge ou blanc 6cl	7
Suze 6cl	7
Whisky Nikka 4cl	8
Whisky Chivas Regal 12ans 4cl	10
Whisky Single Malt, D'un Verre printanier 4cl	13
Ricard 4cl	6
Vodka Ketel One 4cl	9
Gin Tanqueray 4cl	9
Pineau des Charentes 10cl	10

BIERES

	25cl/50cl
Leffe, Stella Artois	5/9
Heineken 33cl	6

SODAS/JUS

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Limonade, Orangina, Perrier, Ice-Tea, Schweppes Tonic 33cl	5
Pomme, orange, tomate, abricot 20cl	5

LES EAUX FILTRES FRESH®

Plate 50cl	3,30
Gazeuse 50cl	3,70

BOISSONS CHAUDES

Expresso, décaféiné, noisette	3
Thé	5
<i>Thé vert, thé à la menthe, Earl grey</i>	
Infusion	5
<i>Verveine, camomille, tilleul</i>	
Double expresso, cappuccino, café crème	5

DIGESTIFS ET LIQUEURS

	2cl/4cl
Calvados Lecompte 5ans	4/7
Calvados Lecompte 12ans	6/11
Cognac Lheraud 10ans	7/13
Bas - Armagnac Baron Gaston Legrand VSOP	6/11
Rhum Diplomatico	-/6
Rhum Agricole de Martinique H.S.E VSOP	6/11
Rhum Agricole de Martinique H.S.E. XO	8/15
Eau de vie de poire, Brana	5.5/10
Eau de vie de framboise, Brana	6/11
Vielle Prune de Souillac	5.5/10
Bailey's, Get 27, Amaretto Marie Brizard,	
Manzana verde Marie Brizard	-/8
Grand Marnier Rouge	-/8
Chartreuse verte	5.5/10