
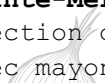






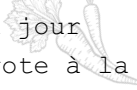
LA CARTE

À PARTAGER







Coppa- Tranchée finement, petits piments basques	8,0
Camembert Isigny-Sainte-Mère - 1/2 Camembert rôti au miel d'acacia	10,0
Planche mixte - Sélection de charcuteries & fromages affinés	23,5
Frites - Servies avec mayonnaise	6,0

ENTRÉES




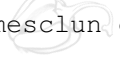

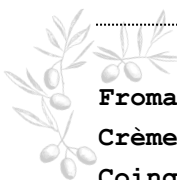
Pâté en croûte - Maison Montalet, cornichons	14,5
Œufs bio - Mayonnaise, recette du jour	8,0
Poireaux - Noisettes, sauce ravigote à la Savora	9,0
Soupe à l'oignon - Gratinée à l'emmental	14,0
Foie gras - À la Chartreuse jaune, fleur de sel & brioche grillée	16,5
Haddock - En carpaccio, gel au citron, poudre d'algues	12,0
Très gros escargots - Servis par 6, la Maison de l'Escargot (par 12 possible)	16,0

PLATS



Croque-monsieur - Pain au levain, jambon blanc, emmental, frites (madame +1)	16,0
Salade César - Traditionnelle, au poulet croustillant	18,5
Quinoa - Crème curry coco, citron confit & légumes rôtis	19,0
Linguine - Pleurotes & champignons de Paris en persillade, crème Grana Padano	20,0
Thon rouge - Mi-cuit, beurre nantais, croûtons, câpres, légumes de saison	24,5
Poulet de la ferme - Haut de cuisse grillé, giroles, jus de viande & frites	21,0
Tartare de bœuf - Bœuf Charolais coupé au couteau, câpres & frites maison	20,5
Confit de canard - Jus de viande, estragon frais & pommes grenaille rôties	22,5
Filet de boeuf - Français, 200g, bleu ou saignant avec sauce aux poivres & frites	34,5
Saucisse - Au couteau, rôtie, jus & aligot traditionnel	22,5

FROMAGE & DESSERTS



Fromage - Du moment, accompagné de mesclun de salade	8,0
Crème brûlée - À la vanille bourbon	9,5
Coings - Poêlés à la fleur d'oranger, glace vanille	9,0
Fondant - Chocolat Valrhona, gel fruits rouges	9,0
Tarte Tatin - Pommes caramélisées, pâte brisée, crème crue	10,0
Île flottante - Crème anglaise vanille Bourbon, noisettes caramélisées	9,0
Crêpes Suzette - Servies par 2, flambées au Grand Marnier, crème à l'orange & zestes confits	14,5

CUISINE MAISON,

TOUT EST MIJOTÉ SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS FRAIS PAR LE CHEF AMAURY ET SA BRIGADE:
JEAN-BAPTISTE, CYPRIEN, HUSSEIN, MEZBAH, DJAGUELY, SURREISH & SAMIR