

# LA CARTE

## À PARTAGER

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

## ENTRÉES

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

## PLATS

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

## FROMAGE & DESSERTS

<b>Fromage</b> - Du moment, accompagné de mesclun de salade	8,0
<b>Crème brûlée</b> - À la vanille bourbon	9,5
<b>Coings</b> - Poêlés à la fleur d'oranger, glace vanille	9,0
<b>Fondant</b> - Chocolat Valrhona, gel fruits rouges	9,0
<b>Tarte Tatin</b> - Pommes caramélisées, pâte brisée, crème crue	10,0
<b>Île flottante</b> - Crème anglaise vanille Bourbon, noisettes caramélisées	9,0
<b>Crêpes Suzette</b> - 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