



MENU DU SOIR PRINTEMPS

ENTRÉES

SOUPE DU MARCHÉ 9

RIS DE VEAU

Entrée 20 | Plat 36

Pouilly-Fuissé Domaine Chalet Pouilly — Verre 16 | Bouteille 56

LE TARTARE!

Entrée 15 | Plat 26

CHARCUTERIES DE LA FERME DE JEAN-MARIE ET FROMAGES 23

Pinot Noir Joel Golt — Verre 12 | Bouteille 41

SALADES

SALADE FRAÎCHEUR

Entrée 10 | Repas 16

Ajoutez-y du poulet ou du saumon fumé (+6)

SALADE CAESAR

Entrée 11 | Repas 19

Ajoutez-y du poulet ou du saumon fumé (+6)

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON.



MENU DU SOIR PRINTEMPS

PLATS

PASTA DU MOMENT 24

MIGNON DE PORC AUX HERBES FRAÎCHES 32

Brouilly Georges Duboeuf — Verre 10 | Bouteille 32

L'ARRIVAGE, COULIS DE PINOT GRIGIO ET FENOUIL FRAIS 37

Bolla Valdadige Pinot Grigio — Verre 8 | Bouteille 25

FILET DE BOEUF BORDELAISE AU FOIE GRAS, HUILE DE TRUFFES 46

Le Joyaux St-Emilion Grand Cru — Verre 22 | Bouteille 79

CREVETTES, PÉTONCLES AUX DEUX CITRONS 41

J. Mourat Loire — Verre 8 | Bouteille 28

CÔTES D'AGNEAU EN CROÛTE ET SAUCE TARTARE 39

Château Laborde Lalande de Pomerol — Verre 14 | Bouteille 48

BURGER 24

EXTRA FRITES OU SALADE 6

VÉGÉTARIEN.NE.S ET VÉGÉTALIEN.NE.S

IL NOUS FERA PLAISIR DE VOUS PRÉPARER
UN PLAT SIGNATURE SELON VOS GOÛTS 28

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON AVEC DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON.