

# en plus de la carte le chef vous propose...

une grande sélection  
d'entrées, de plats et desserts de saison !

## nos entrées

(ne peuvent être servies en plat unique)

Salade verte **nature ou à l'ail** ..... 4,50

Potelets d'**escargots** (6 pièces) ..... 6,00

(12 pièces) ..... 12,00

### GOURMANDISE

Terrine de **foie gras de canard** mi-cuit ..... 16,00

et sa confiture d'oignons

## la sélection des plats de la maison !

**Tête de veau** sauce gribiche ..... 18,00

*Un superbe plat canaille, emblématique de la maison*

**Daube de joue de bœuf** et ses linguines ..... 16,00

*Plat de bistrot et très français, plein de goût, de tradition et d'histoire*

### UNE RÉVÉLATION !

**Burger « Paysan »** ..... 19,00

*Pain « Convert » aux oignons et grattecons • Joue de bœuf « façon daube »  
Poêlée de cèpes • Une belle tranche de Comté fruité « la Bande verte »...*

## nos grillades au feu de bois

Brochette de **volaille** ..... 15,00

**Andouillette artisanale** pure porc de Girard Blanc à Cavaillon ..... 15,00

**Andouillette artisanale** d'agneau... À découvrir ! ..... 17,00

**Magret de canard** entier ..... 20,00

**Rognon de veau** entier grillé ..... 18,00

**Médailon de veau** sauce aux cèpes ..... 18,00

Grillade de porc ibérique **La pluma** ..... 21,00

**Carré d'agneau** aux herbes et son jus ..... 21,00

## Viande de Bœuf Charolaise

Entrecôte ..... 24,00

Super entrecôte ..... 30,00

Faux-filet de bœuf ..... 18,00

Faux-filet de bœuf pour deux ..... 32,00

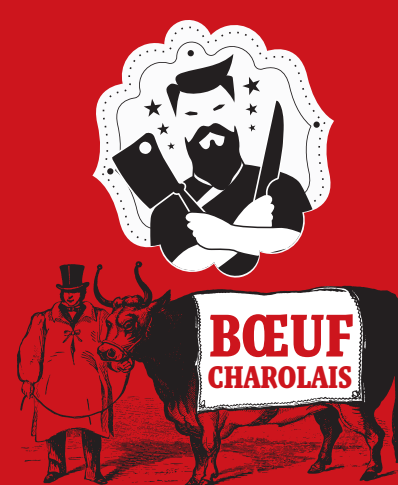
Côte de bœuf pour deux ..... 59,00

Filet de bœuf grillé ..... 23,00

Filet de bœuf, sauce morilles ..... 28,00

Filet de bœuf, « façon Rossini » ..... 29,00

avec son escalope de foie gras



Brochette de **bœuf** ..... 16,00

**Bavette d'aloiau** ..... 16,00

**Onglet de bœuf** ..... 20,00

**Pavé de rumsteack** ..... 18,00

**Assiette du Boucher** ..... 20,00

**3 morceaux choisis par le chef (boucher)**

**Sauces gourmandes (au choix) • Béarnaise • Poivre • Roquefort • 2 euros**

**Sauces TRÈS gourmandes (au choix) • Sauce Foie Gras, Cèpes ou Morilles • 5 euros**

**UNE GARNITURE AU CHOIX ( la deuxième 3 euros) !**

Frites fraîches maison • Gratin Dauphinois

Pomme de terre au four • Pâtes • Légumes du jour

## la sélection des desserts du chef !

**Le fromage est le supplément d'un bon repas  
et le complément d'un mauvais**

Assortiment de **fromages de chèvre** et son huile d'olive de Provence ..... 8,00

## nos glaces & coupes glacées

Coupe de **glace ou sorbet** (3 boules) ..... 6,00

*Vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, abricot, noix de coco, pistache,  
cerise, rhum raisin, cassis, citron, framboise, fruit de la passion, poire*

### COUPES GLACÉES (3 BOULES)

**Café Liégeois** (Glace vanille et café, café, chantilly) ..... 7,50

**Chocolat Liégeois** (Glace vanille et chocolat, chocolat chaud, chantilly) ..... 7,50

**Dame-Blanche** (Glace vanille, chocolat chaud, chantilly) ..... 7,50

**Dame-Noire** (Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly) ..... 7,50

### COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES (2 BOULES)

**Colonel** (Sorbet citron, vodka) ..... 8,00

**Général** (Sorbet poire, alcool de poire) ..... 8,00

**Cherry's** (Sorbet cerise, champagne) ..... 8,00

**L'exotique** (Sorbet fruits de la passion, rhum blanc) ..... 8,00

**Caramelo** (Glace caramel, Bailey's) ..... 8,00

## Tous les jours des propositions selon le marché !

TOUS NOS PRIX SONT EN EUROS • SERVICE COMPRIS

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

*Chers clients notre cuisine est fraîche,  
faite minute à partir de produits frais.*

*Pour les tables de plus de 6 personnes  
merci de prendre en compte  
le temps de préparation des différents plats.*

*Merci de votre compréhension !*

**les plats faits maison sont élaborés sur place,  
à partir de produits bruts !**

Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs  
(règlement UE n° 1169/2011),  
dont la liste est à disposition sur votre demande.