

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 gratelons • 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 **AAAAA** (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique) ... 15,00

Véritable andouillette **Bobosse** à la fraise de veau 17,00

Magret de canard entier (350 g environ) 20,00

Rognon de veau entier grillé 18,00

Médailon de veau sauce aux cèpes 18,00

Grillade de porc ibérique **La pluma** 19,00

Carré d'agneau aux herbes (Côtes découvertes) 21,00

Viande de Bœuf Charolaise

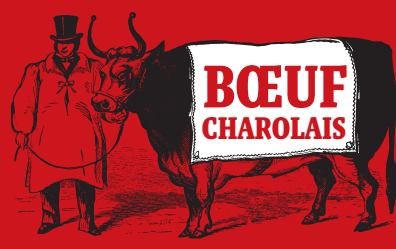
Entrecôte 24,00

Super entrecôte 30,00

Faux-filet de bœuf 18,00

Faux-filet de bœuf pour deux 32,00

Côte de bœuf pour deux 55,00



Brochette de **bœuf** 16,00

Bavette d'aloiau ou **Hampe** de bœuf 16,00

Onglet de bœuf 20,00

Pavé de **rumsteack** 18,00

Filet de bœuf grillé 20,00

Filet de bœuf, sauce morilles 25,00

Filet de bœuf, « façon Rossini » avec son escalope de foie gras 28,00

Assiette du Boucher 20,00

3 morceaux choisis par le chef (boucher)

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

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

UNE GARNITURE AU CHOIX !

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** 8,00

et son huile d'olive du Domaine Canfier (Robion)

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.