

nuestras entradas

(no pueden servirse como plato único)

Ensalada verde natural o al ajo	4,50
Cazuelitas de caracoles (6 piezas)	7,50
(12 piezas)	14,50

CAPRICO DE LA CASA

Terrina de foie gras de pato semicocido y confitura de higos

Hueso de tuétano asado sobre ensalada al ajo	13,00
Tabla de charcutería	13,00
Ensalada de cabra caliente sobre tostada y jamón curado	13,00
Huevo pochado a la vigneronne	13,00
Paté de campaña casero y condimentos	13,00
Terrina de manitas de cerdo puerros en vinagreta	13,00
Saint-Marcellin asado con charcutería	13,00
Gratinado de vieiras, colas de cangrejo de río y bisque	16,00

nuestros platos caseros

Ensalada completa de cabra caliente sobre tostada y jamón curado	19,00
Cabeza de ternera, salsa gribiche	25,00
Un gran plato popular, emblemático de la casa	
Daube de carrillera de buey con linguini	25,00
Plato de bistrot muy francés, con sabor, tradición e historia	
Tartar de buey Charolais 200 g	21,00
300 g	29,00
Picado o cortado a cuchillo, preparado con condimentos	
Costillar de cordero a las hierbas y su jugo	25,00
Paletilla de cordero confitada 8 horas	25,00
Pescado del día (ver pizarra)	25,00

Cada fin de semana, el chef Olive le sorprende...
con una carne por descubrir, seleccionada con esmero!

parrilladas a las brasas

Brocheta de ave	19,00
Andouillette AAAAA auténtica	19,00
Auténtica andouillette BOBOSSE	21,00
Andouillette de tripa de ternera, elaborada a la cuerda	
Magret de pato entero (≈350 g)	25,00
Riñón de ternera entero a la parrilla	25,00
Pluma de cerdo a la parrilla	25,00
Chuleta de ternera a la parrilla, salsa de boletus	25,00
Brocheta de buey (≈300 g)	23,00
Onglet de buey Angus (≈300 g)	25,00
Plato del carnicero	25,00

3 cortes elegidos por el chef (carnicero)

Salsas gourmet (a elegir)

Béarnaise • Pimienta • Roquefort • 3,50

Salsas MUY gourmet (a elegir)

Boletus • Colmenillas • 5,00

UNA GUARNICIÓN A ELEGIR (la segunda 4,00)!

Patatas fritas caseras • Gratin dauphinois
Pasta • Verduras del día

buey Charolais

Entrecot (≈350/400 g)	29,00
Gran entrecot (≈700 g)	45,00
Lomo bajo de buey	25,00
Bavette de buey (≈300 g)	25,00
Filete de rumsteck (≈300 g)	25,00
Chuletón para dos (≈1/1,2 kg)	76,00
Solomillo de buey a la parrilla (≈200 g)	25,00



su
menú gourmet

39,00

CONSULTE NUESTRAS PIZARRAS!



Los platos caseros se elaboran en el lugar a partir de productos brutos.

Nuestras recetas pueden contener alérgenos mayores (Reg. UE n.º 1169/2011). Lista disponible en mostrador.

PRECIOS EN EUROS - SERVICIO INCLUIDO
El abuso de alcohol es peligroso para la salud.



nuestros quesos

El queso es el suplemento de una buena comida
y el complemento de una mala

Saint-Marcellin	6,00
con aceite de oliva de Provenza	
Surtido de quesos de cabra	8,00
y aceite de oliva de Provenza	

los postres del chef!

Mousse de chocolate con crème anglaise	7,90
Crème brûlée de caramelo con mantequilla salada	7,90
Fondant de chocolate con crème anglaise	7,90
Baba al ron	7,90
Café o té gourmet	9,90
Postre del momento	Precio en pizarra

helados y copas heladas

Copa de helado o sorbete (una bola a elegir)	3,00
Vainilla, chocolate, café, caramelo con mantequilla salada, coco, pistacho, fresa, limón, frambuesa, fruta de la pasión, pera, cereza	
Suplemento nata montada	1,50

COPAS HELADAS

Café Liégeois	8,50
Helado de vainilla y café, café, nata montada	
Chocolate Liégeois	8,50
Helado de vainilla y chocolate, chocolate caliente, nata montada	
Dame Blanche	8,50
Helado de vainilla, chocolate caliente, nata montada	
Dame Noire	8,50
Helado de chocolate, chocolate caliente, nata montada	

COPAS HELADAS ALCOHÓLICAS

Colonel	Sorbete de limón, vodka	10,00
Général	Sorbete de pera, licor de pera	10,00
Framboisine	Sorbete de frambuesa, champán	10,00
L'Exotique	Sorbete de pasión, ron blanco	10,00
Caramello	Helado de caramelo, Bailey's	10,00