



NOS ENTRÉES

Salade verte nature ou à l'ail	4,50€
Potelets d'escargots	
6 pièces	6,00€
12 pièces	12,00€

GOURMANDISE 18,00€

Terrine de foie gras de canard mi-cuit et sa confiture d'oignons

Os à moelle rôti sur salade à l'ail	10,00€
Assiette de charcuterie	10,00€
Salade de chèvre chaud sur toast	10,00€
Pâté de campagne et son pain grillé	10,00€
Cuisses de grenouilles en persillade	10,00€

SÉLECTION DES PLATS DE LA MAISON

Tête de veau sauce gribiche <i>Un superbe plat canaille, emblématique de la maison</i>	20,00€
Daube de joue de bœuf et ses linguines <i>Plat de bistrot et très français, plein de goût, de tradition et d'histoire</i>	18,00€
Tartare de bœuf Charolais, haché ou aux couteaux, préparé avec ses condiments	
200 g	18,00€
400 g	32,00€
Burger charolais à l'Époisses <i>Bagel, sauce tartare, bœuf Charolais, Époisses</i>	21,00€
Côte de veau grillée, sauce aux cèpes	21,00€
Demi-épaule d'agneau, confite 5 heures	25,00€
Poisson du jour (voir tableau)	21,00€

UNE RÉVÉLATION !

Burger « Paysan »	21,00€
Pain « Convert » aux oignons et gratte-lons	
Joue de bœuf « façon daube » • Poêlée forestière	
Une belle tranche de Comté fruité « la Bande verte »...	



MENU GOURMAND
Consultez nos ardoises

32,00€

SÉLECTION DES DESSERTS DE LA MAISON

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	7,00€
Mousse au chocolat et crème Anglaise	7,00€
Crème brûlée caramel au beurre salé	7,00€
Café ou Thé gourmand	9,00€
Tiramisu crème de marrons et Spéculoos	7,00€
Vacherin glacé	7,00€
Fondant au chocolat sur crème Anglaise et cerises Amarena	7,00€

NOS GRILLADES AU FEU DE BOIS

Brochette de volaille	15,00€
Andouillette Provençale 5A <i>Pur porc de la Maison Filière</i>	16,00€
Magret de canard entier	20,00€
Rognon de veau entier grillé	18,00€
Grillade de porc ibérique La pluma	25,00€
Carré d'agneau aux herbes et son jus	21,00€

VIANDE DE BOEUF CHAROLAISE

Entrecôte	24,00€
Super entrecôte	32,00€
Faux-filet de bœuf	19,00€
Faux-filet de bœuf pour deux	32,00€
Côte de bœuf pour deux	59,00€
Filet de bœuf grillé	24,00€
Filet de bœuf, sauce morilles	28,00€
Filet de bœuf, « façon Rossini » avec son escalope de foie gras	29,00€

Brochette de boeuf	16,00€
Bavette d'Aloyau	18,00€
Onglet de boeuf	20,00€
Pavé de Rumsteack	18,00€
Assiette du boucher (3 morceaux choisis par le chef)	20,00€

Sauces gourmandes (au choix) Béarnaise • Poivre • Roquefort +2€

Sauces TRÈS gourmandes (au choix) Sauce Foie Gras, Cèpes ou Morilles +4€

UNE GARNITURE AU CHOIX:

Frites fraîches maison • Gratin Dauphinois • Pâtes Pomme de terre au four • Légumes du jour
Garniture supplémentaire +3€

NOS GLACES ET COUPES GLACÉES

COUPE DE GLACE OU SORBET (3 BOULES)

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

6,00€

COUPES GLACÉES (3 BOULES)

Café Liégeois	7,50€
<i>Glace vanille et café, café, chantilly</i>	
Chocolat Liégeois	
<i>Glace vanille et chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	
Dame-Blanche	
<i>Glace vanille, chocolat chaud, chantilly</i>	
Dame-Noire	
<i>Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly</i>	

COUPES GLACÉES ALCOOLISÉES (2 BOULES)

Colonel (Sorbet citron, vodka)	8,00€
Général (Sorbet poire, alcool de poire)	
Cherry's (Sorbet cerise, champagne)	
L'exotique (Sorbet passion, rhum blanc)	
Caramelo (Glace caramel, Bailey's)	