

I NOSTRI ANTIPASTI

Insalata di pianura o verde aglio	4,50€
Posate di lumache	
6 pezzi	6,00€
12 pezzi	12,00€

DELIZIOSO 18,00€

Terrina di foie gras d'anatra semi-cotta con marmellata di cipolle

Osso di midollo arrostito su insalata di aglio	10,00€
Pensione per salumi	10,00€
Insalata tiepida di formaggio di capra su pane tostato	10,00€
Paté e toast di campagna	10,00€
Cosce di rana in prezzemolo	10,00€

SELEZIONE DI PIATTI DELLA CASA

Testa di vitello 'salsa gribiche	20,00€
<i>Un superbo piatto di canaille, emblematico della casa</i>	
Spezzatino di manzo e linguine	18,00€
<i>Bistrot e piatto molto francese, pieno di gusto, tradizione e storia</i>	
Tartare di manzo charolais, tritata o con coltelli, preparata con i suoi condimenti	
200g	18,00€
400 g	32,00€
Burger Charolais con Epoisses	21,00€
<i>Bagel, salsa tartara, manzo Charolais, Epoisses</i>	
Braciola di vitello alla griglia con salsa ai porcini	21,00€
Mezza spalla di agnello, candita 5 ore	25,00€
Pesce del giorno (vedi tabella)	21,00€

UNA RIVELAZIONE!

Burger "Contadino" 21,00€
 "Converti" il pane con cipolle e grattelons
 Guancia di manzo "daube style" • Foresta saltata Una bella fetta di frutta Comté "la Bande Verte" ...



32,00€

MENU GOURMET
 Consulta le nostre liste

SELEZIONE DI DESSERTS DELLA CASA

Il formaggio è il complemento di un buon pasto e il complemento di uno cattivo

Assortimento di formaggi di capra e olio d'oliva dalla Provenza	7,00€
Mousse al cioccolato e crema inglese	7,00€
Crema brûlée al caramello al burro salato	7,00€
Caffè o tè gourmet	9,00€
Crema tiramisù di castagne e speculoos	7,00€
Vacherin glacé	7,00€
Fondente al cioccolato su crema pasticcera e ciliegie amarena	7,00€



LE NOSTRE GRIGLIE ANTINCENDIO IN LEGNO

Spiedino di pollame	15,00€
Andouillette provenzale 5A	16,00€
<i>Puro maiale della Maison Filière</i>	
Petto d'anatra intero	20,00€
Rene di vitello intero alla griglia	18,00€
Maiale iberico alla griglia La pluma	25,00€
Carré di agnello alle erbe e il suo succo	21,00€

MANZO CHAROLESE

Costata	24,00€
Bistecca di costole super	32,00€
Controfiletto di manzo	18,00€
Controfiletto di manzo per due	32,00€
Costata di manzo per due	59,00€
Filetto di manzo alla griglia	24,00€
Filetto di manzo, salsa di spugnola	28,00€
Filetto di manzo, "stile Rossini" con la sua scaloppina di foie gras	29,00€

Spiedino di manzo	16,00€
Lombata	18,00€
Scheda di manzo	20,00€
Pezzo di Rumsteack	18,00€
Butcher's plate (3 pezzi scelti dallo chef)	21,00€

Salse gourmet (a vostra scelta) Béarnaise • Pepe • Roquefort +2€

Salse MOLTO gourmet (a scelta) Salsa di foie gras, porcini o spugnole +4€

UN PROFILO DI SCELTA:

Patatine fresche fatte in casa • Dauphinois gratinati • Pasta Patate al forno • Verdure quotidiane
 Trim aggiuntivo +3€

LE NOSTRE GELATINE

GELATO O SORBETTO (3 MISURINI)

Vaniglia, cioccolato, caffè, caramello al burro salato, ananas, cocco, pistacchio, ciliegia, uva passa al rum, ribes nero, limone, lampone, frutto della passione, pera 6,00€

GELATO (3 SFERE)

Caffè di Liegi	
Gelato alla vaniglia e caffè, caffè, panna montata	7,50€
Liegi al cioccolato	
Gelato alla vaniglia e cioccolato, cioccolata calda, panna montata	
White Lady	
Gelato alla vaniglia, cioccolata calda, panna montata	
Signora nera	
Gelato al cioccolato, cioccolata calda, panna montata	

GELATO ALCOLICO (2 SFERE)

Colonnello (sorbetto al limone, vodka)	8,00€
Generale (sorbetto di pere, alcool di pere)	
Cherry's (sorbetto alla ciliegia, champagne)	
Esotico (sorbetto al frutto della passione, rum bianco)	
Caramelo (Gelato al caramello, Bailey's)	