

La Hure de Joues de Bœuf, Confit d'Oi	gnon Rouge	6.50€
La Salade d'hiver aux Gésiers et Filets	de Canard Fumés Maison	7.50€
Le Carpaccio de Saint Jacques Marinées aux Herbes et Citron Vert		8.50€
La Terrine de Foie Gras Maison Marbr	é au Pain d'Epice	
	La Petite Portion	9.50€
	La Grande Portion	15.00€
La Crème de Lentilles aux Chips Choriz	20	6.50€
Les Saveurs Bourguignonnes :		
Le Jambon Persillé,		7.00€
Les Œufs Pochés en Meurette		7.00€

LE COIN DE L'ESCARGOTIERE

Les Escargots de Bourgogne en Coquille	Les Six	8.00€
	Les Neuf	11.50€
	Les douze	15.50€
Le Feuilleté d'Escargots,		
Crème d'Ail et Persil		8.00€
La Timbale Craquante d'Escargots à l'Epoisse	8.00 €	9.00€



A la Broche

POISSONS

Le Dos de Brochet, Crème d'Ail persillé et jus de Citron	12.50 €
Les Joues de Loup rôti, Velouté d'Oseille	13.00 €
Les Gougeonnettes de Queues de Lotte sauce en tapenade	13.50 €
<u>VIANDES</u>	
Le Pastilla D'Agneau Facon Pézenas	
(Raisin, Citron, Miel, Cannelle)	12.50 €
La Brochette d'Aiguillettes de Chapon,	
Concassé de Tomates, Oranges et Champignons	13.50 €
La Brochette de Rognon de Veau au Piment d'Espelette	14.00 €

Au Grill

L'Entrecôte Grillée, Fleur de Sel de Camargue env.220g L'Entrecôte Grillée, Fleur de Sel de Camargue env.350g Le Morceau du Boucher « Steak de Charolais » Le Tartare de Bœuf au Couteau (préparé par nos soins)	13.00 €	16.00 € 22.00 € 14.50 € 13.50 €
SAVEURS BOURGUIGNONNES Le Bœuf Bourguignon (Viande Française)	12.50€	13.50€
La Fondue Bourguignonne (Viande Française)	12:30 C	22.00 €

Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France



FR	0	M	Α	G	ES
----	---	---	---	---	----

L'Assiette de Fromages Régionaux	6.50€
La Faisselle à la Crème	6.00€

DESSERTS

Le Fondant Pistache, Eventail de Poire	6.00€
Belle Hélène	
La Tarte aux Quetsches en Tatin	6.00€
Le Millefeuille au Chocolat	7.00€
Trio de glaces	
L'Entremets Mangue-Chocolat	5.50€
La Crêpe à la Cannelle, Sorbet Cassis	6.50€
Et sa Crème d'Anis	
La Coupelle de Glaces et Sorbets	6.50€
Le Café Gourmand	7.50 €

POUR ACCOMPAGNER VOS DESSERTS,

Muscat de Rivesaltes 2003	5Cl	3.50€
Banyuls Grand Cru 1997	5Cl	6.50€

CAFES

	simple	double
Arabica 100%(Corsé)	2.30€	4.00€
Arabica 50% Robusta 50% (Doux)	2.30€	4.00€
Décaféiné	2.50€	4.40 €
Café Crème	3.00€	
Capuccino	3.50€	

(Assortiment de 3 desserts mignardises et d'un café au choix)



MENUS

Véranda **15.50 €** 16.50 €

(entrée+plat ou plat+dessert)

Véranda Plus 20.00 €

(entrée+plat+dessert)

Les Entrées :

L'Entrée du Jour

Ou

L'œuf poché Mi-Mollet et son velouté Florentin

Ou

La Salade d'hiver aux Gésiers et Filets de

Canard Fumés Maison

Ou

La Hure de Joues de Bœuf, Confit d'Oignon Rouge

Les Plats:

Le Plat du Jour

Ou

L'Onglet de Bœuf Grillé (Viande UE.)

Ου

La Brochette d'Aiguillettes de Chapon, Concassé de Tomates, Oranges et Champignons

Ou

Le Poisson du Moment

Les Desserts:

Le Dessert du Jour

Ou

La Tarte Tatin aux Quetsches

Ou

L'Entremets Mangue Chocolat

Ou

La Coupe de Glaces et Sorbets

Menu Enfant...

7.00€

8.50€

L'Assiette Variée Le Petit Steak ou Le Poisson rôti, choix de Légumes La Coupe Glacée ou le petit dessert