

Les Entrées

L'œuf mayonnaise Premier Champion du Monde  The Egg Mayonnaise First World Champion	11	Os à moelle Bone marrow	14
Salade de haricots verts et champignons de Paris Green beans and mushrooms salad	14	Jambon persillé Burgundy ham	14
Céleri rémoulade Celery remoulade	11	Carpaccio de faux-filet fumé Smoked filet of beef carpaccio	18
Thon mayonnaise, pommes à l'huile Tuna mayonnaise, salad of potatoes	14	Jambon à l'os White Ham	16
Petites sardines à l'huile Small Sardines in oil	14	Epaule de cochon iberique Bellota Iberian pork shoulder	22
Salade de Homard Lobster salad	42	Saucisse sèche Dried sausage	12
Salade de tomates aux petits oignons Tomato salad, small onions	14	Pâté de cochon basque Pork paté	14
Salade de gésiers de canard Duck gizzards salad	18	Assortiment de charcuteries Assortment of charcuteries	28
Foie gras de canard maison Home made Duck foie gras	26	Les gros escargots de Bourgogne La douzaine	32
		Large Burgundy snails	Les six 16

Les Plats

Le plat du jour : voir l'ardoise The dishes of the day : see on slate		Côte de veau poêlée sauce vin jaune et morilles	42
Onglet aux échalotes Hanger steak with shallot sauce	29	Confit de canard Duck confit	29
Tartare de bœuf coupé au couteau Beef tartare	28	Suprême de poulet fermier sauce vin jaune et morilles	29
Entrecôte poêlée, sauce béarnaise Ribeye steak, béarnaise sauce	42	Andouillette poêlée, sauce au Sancerre Tripe sausage with Sancerre sauce	29
Filet de bœuf, sauce au poivre, béarnaise ou au roquefort Beef tenderloin with pepper sauce or béarnaise sauce or roquefort sauce	42	Tripoux, pommes vapeur Tripes, steamed potatoes	26
Coquilles Saint Jacques poêlées, beurre blanc Pan scallops, white butter	38		

Tous nos plats sont garnis de pommes allumettes

All ours dishes are garnished with French fries

Haricots verts, pommes vapeur, salade verte, pommes allumettes 8

Green beans, boiled potatoes, green salad, french fries

Les Fromages

Notre sélection du moment vous sera proposée

La portion Portion of cheese	9.50
L'assortiment de trois morceaux Assortment of three pieces	14
La très grande assiette The very large plate	20

Le Trou Normand

Sorbet Pommes Boskoop Bio et Calvados plus de 15 ans du Domaine Dupont Organic apple sorbet and Calvados over 15 years old Domaine Dupont	16
---	----

Les Desserts

Profiteroles	14	Crème brûlée	12
Œufs à la neige	12	Ananas frais	8
Crème caramel	9	Mousse au chocolat	11
Pruneaux à l'Armagnac ou Cerises à l'Eau-de-Vie	14	Glaces (vanille, café) Sorbets (citron, framboise, pomme, chocolat) 2 boules au choix	12

Prix ttc service compris. Nos viandes proviennent de France, Allemagne, Irlande.
Adressez-vous au personnel pour les éventuels allergènes.

Horaires d'ouverture :
Du Lundi au vendredi : 9 h - 19 h
Jeudi : 9 h - 00 h

Heures de service :
Déjeuner : 12 h - 15 h 30
Dîner : 19 h 15 - 23 h