

Les Entrées

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

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
		Pan fried veal chop / with morels sauce	
Onglet aux échalotes	29	Confit de canard	29
Hanger steak with shallot sauce		Duck confit	
Tartare de bœuf coupé au couteau	28	Suprême de poulet fermier sauce vin jaune et morilles	29
Beef tartare		Farm chicken supreme with morels sauce	
Entrecôte poêlée, sauce béarnaise	42	Andouillette poêlée, sauce au Sancerre	29
Ribeye steak, béarnaise sauce		Tripe sausage with Sancerre sauce	
Filet de bœuf, sauce au poivre, béarnaise ou au roquefort	42	Tripoux, pommes vapeur	26
Beef tenderloin with pepper sauce or béarnaise sauce or roquefort sauce		Tripes, steamed potatoes	
Coquilles Saint Jacques poêlées, beurre blanc	38		
Pan scallops, white butter			

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

Le Trou Normand

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

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