

# RESTAURANT

## nos entrées

-  **Assiette Bourguignonne** Burgundy Platter  9.90€  
*Jambon persillé, œuf en Meurette, toast à l'époisses, salade*
- 6 ou 12 Escargots de Bourgogne** 6 or 12 Burgundy snails  7€ ou 12€
-  **Œufs en Meurette, croûtons à l'ail**  8.50€  
Poached eggs in red wine, garlic croutons
-  **Velouté du marché** Daily soup  7.00€
-  **Tartine tiède de pancetta, tomates et origan** 8.50€  
Warm toasted bread topped with Pancetta, tomatoes, and Oregano
-  **Ravioles de Royan à l'Epoisses** Royan Ravioles with Epoisses cheese  8.50€
-  **Assiette de Haddock fumé, crème de ciboulette** 11.50€  
Smoked haddock with chives cream
-  **Œuf cocotte époisses, épinard, tuile de bacon**  7.00€  
Poached eggs in Epoisses cheese sauce
- Assiette de jambon persillé** Parsley ham  7.00€

## nos salades



(petite 8.50€ / grande 13.50€)

### Salade Vegan



*Salade, tomates, oignons, pamplemousse, julienne de carottes et courgettes, radis*  
Lettuce, tomatoes, onions, grapefruit, carrots, courgettes, and radishes

### Salade Auvergnate

*Salade, tomates, haricots verts, cantal, jambon cru*  
Lettuce, tomatoes, green beans, Cantal cheese, cured ham

### Salade Périgourdine

*Salade, tomates, magret fumé, gésiers confits, foie gras, pommes de terre, œuf poché, croûtons*  
Lettuce, tomatoes, smoked duck breast, confite gizzards, foie gras, potatoes, poached egg, croutons

### Salade du Chef



*Salade, tomates, jambon fumé, poulet, croûtons, œuf dur*  
Lettuce, tomatoes, cured ham, chicken, croutons, hard-boiled egg

## nos tartares



13.50€

### Tartare de bœuf 180g origine France (classique, cognac ou parmesan)

Beef Tartare - 180g of French Beef (classic, cognac or parmesan)

### Tartare de saumon aux herbes 180g

Salmon and herbs tartare 180g

## nos carpaccios



(petit 7.10 € / grand 13.10€)

### Carpaccio de bœuf, huile basilic, copeaux de parmesan

Beef Carpaccio, basil oil, Parmesan shavings

### Carpaccio de saumon, crème de ciboulette, toast grillés

Salmon Carpaccio, chives oil, toasts

*N'hésitez pas à demander notre plat du jour à 10,70€ et nos formules (entrée/plat ou plat/dessert à 15 € et entrée/plat/dessert à 20 €)*

*Don't hesitate to ask for our daily dish at €10.70 and our menus (starter/main course or main course/dessert at €15 and starter/main course /dessert at €20)*

MENU ENFANTS A 9 €

Kid menu at €9

## nos viandes



- Entrecôte Simmental 300g, frites, salade** 23.00€  
Boneless rib steak from Simmental cattle 300g, fries, salad
- Pièce du boucher 180g environ, frites, salade** 14.50€  
Butcher's selection, about 180g, fries, salad
- Filet de Poulet au curry** 14.00€  
Chicken breast curry
- Émincé de Magret de Canard sauce poivre vert** 17.90€  
Sliced duck breast with a green pepper sauce
- Escalope de Veau Milanaise, spaghettis au pesto** 13.90€  
Milanese veal (panned), pesto spaghetti
- Changement sur demande salade ou pâtes ou gratin dauphinois ou haricots verts  
Side dish can be changed upon request (salad, pasta, potato gratin, or green beans)

## nos burgers



15€

### Burgundy burger



*Salade, tomates, steak haché, lard tranché, sauce époisses et bourguignonne*  
Lettuce, tomato, beef burger, bacon, Epoisses cheese sauce, and Burgundy sauce

### Klub burger

*Salade, tomates, steak haché, bacon, œuf au plat, sauce tartare*  
Lettuce, tomato, beef burger, bacon, fried egg, tartare sauce

### Poulette burger

*Salade, tomates, oignons, filet de poulet, sauce curry*  
Lettuce, tomato, onions, chicken breast, curry sauce

## nos poissons



- Filet de bar rôti à la plancha et sa julienne de légumes** 16.00€  
*Seabass fillet roasted on the plancha served with vegetables*
- Dos de cabillaud poché, écrasé de pomme de terre coriandre, sauce chorizo** 14.90€  
*Poached back of cod, mashed potatoes with coriander and chorizo sauce*
- Saint-Jacques snackées au gingembre** 16.00€  
*Snacked scallops with ginger*
- Escalope de Saumon à l'oseille** 15.50€  
*Salmon fillet with sorrel*

## nos pâtes



- Pâtes du jour** 10.70€  
*Daily Pasta*

## nos desserts

6.70€

-  **Crème brûlée à la vanille Bourbon** Bourbon vanilla creme brulee
-  **Crumble aux pommes et pain d'épices** Apple and ginger bread crumble
-  **Profiteroles** Profiteroles
-  **Tarte du jour** Tart of the day
-  **Salade de fruit sirop de vanille** Fruit salad with vanilla syrup 
-  **Véritable tiramisu** Genuine tiramisu
- Coupe glacé (dame blanche choco ou café liégeois)**  
*Ice-cream (vanilla, chocolate and whipped cream (Dame Blanche) or coffee, vanilla and whipped cream (Café Liégeois))*
- Glace au choix** Ice-cream scoop (flavour of your choice, ask your waiter for available flavours)
-  **Café thé ou décaféiné ou tisane gourmand** 7.40€  
*Coffee, tea, herbal tea, or decaf served with a selection of mini-desserts*

L'ensemble de nos plats sont « fait maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts par notre chef brice jacopin et son équipe.