



Menu à 24 €

(Entrée et plat chaud OU plat chaud et dessert)

Les entrées

Le cappuccino de potiron au lard fumé et croûtons

(Pumpkin soup with smoked bacon and croutons)

Ou

Les moules farcies au poireaux

(Stuffed mussels with leek)

Ou

La terrine de faisane et foie gras de canard et son bouquet de salade

(Terrine of pheasant and foie gras of duck with salad)

Les plats chauds

La brandade de morue

(Codfish brandade)

Ou

Le civet de lièvre et ses tagliatelles

(Jugged hare with pastas)

Ou

La bavette de bœuf sauce au poivre vert

(Flank steak of beef with green pepper sauce)

Les desserts

La tarte fine aux pommes chaudes et sa glace

(Warm apple tart with ice cream)

Ou

La panna cotta aux fruit rouges

(Red fruits panna cotta)

Ou

Le crumble aux poires et chocolat avec sa glace

(Chocolate and pears crumble with ice cream)

Ou

La coupe sicilienne (petits bouchons au limoncello, boule vanille, chantilly)

(Sicilian cup : cakes with limoncello, vanille ice cream and whipped cream)

Ou

La coupe de glace, trois boules au choix (Ne fait pas partie de nos plats faits maison)

(Ice cream cup, three scoops) (Not homemade)

Menu à 31 €

(Entrée + plat chaud + dessert)

Menu Pitchoun à 14€

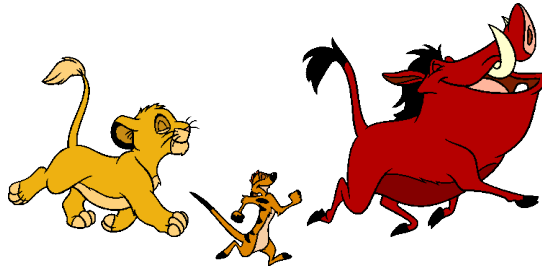
(Jusqu'à 12 ans / Until 12 years)

L'escalope de volaille et ses pâtes

(Chicken slice with pasta)

La coupe de glace, deux parfums au choix

(Ice cream cup, two scoops)



Plat du jour 13.00 €

(Dish of the day 12.00 €)

Du mardi au vendredi seulement au déjeuner

Sauf jours de fêtes et jours fériés

(From Tuesday to Friday for lunch only

Except holidays and public holidays)

Horaire de service

A partir de 12h00 et le soir à partir de 19h00

(Hourly service from 12:00 for lunch and from 19:00 for diner)

Fermeture Hebdomadaire dimanche soir et le lundi

(Weekly closing Sunday evening and Monday)

Il arrive que certains produits nous manquent, nous vous prions de bien vouloir nous en excuser.

Et nous vous remercions de votre compréhension.

(It happens that certain products miss us,

We kindly want you to excuse us and thank you for your understanding)



Notre Carte

Les entrées

La salade composée (salad with tomatoes and artichokes)	13€
Le cappuccino de potiron au lard fumé et croûtons (Pumpkin soup with smoked bacon and croutons)	13€
Les moules farcies au poireaux (Stuffed mussels with leek)	15€
L'assiette de jambon San Daniel et son bouquet de salade (Sun dried ham San Daniel with salad)	18€
La terrine de faisane et foie gras de canard et son bouquet de salade (Terrine of pheasant and foie gras of duck with salad)	21€
La salade de noix de St Jacques à l'huile et noisettes torréfiées (Salad of scallops with oil and roasted hazelnut)	25€
Le feuilleté de homard aux épinards frais (Lobster in a puff pastry with fresh spinach)	26€

Les poissons et crustacés

La brandade de morue (Codfish brandade)	19€
Le risotto de noix de St Jacques et gambas (Scallops and prawns risotto)	27€
La sole meunière (Sole meunière)	37€

Les viandes

La bavette de bœuf sauce au poivre vert (Flank steak of beef with green pepper sauce)	18€
Le civet de lièvre et ses tagliatelles (Jugged hare with pastas)	20€
Le pavé de cerf sauce au porto (Piece of deer with red porto sauce)	23€
Les escalopes de foie gras poêlés et leurs tagliatelles sauce aux cèpes (Tagliatelle pastas with slice of warm foie gras)	26€
La cocotte de ris de veau braisé (Braised calf sweetbread in pan)	28€

L'assiette de fromages fermiers (Plate of farmer cheeses)	7 €
---	-----

Les desserts

La panna cotta aux fruit rouges (Red fruits panna cotta)	6€
La coupe de glace trois parfums au choix (ne fait pas partie de nos plats faits maison) (Ice cream cup, three scoops) (Not homemade)	7.50 €
La coupe sicilienne (petits bouchons au limoncello, boule vanille, chantilly) (Sicilian cup with cakes with limoncello, vanilla ice cream and whipped cream)	7€
Le crumble aux poires et chocolat avec sa glace (Chocolate and pears crumble with ice cream)	8€
La tarte fine aux pommes chaudes et sa glace (Warm apple tart with ice cream)	8€