

ENTREES

Terrine maison du moment et ses pickles 7.90 €

CHEF'S TERRINE PATÉ OF THE DAY, PICKLES

Assiette de tomates à la napolitaine 8.90 €

TOMATO PLATE NEAPOLITINE

Gaspacho de concombre maison et ses condiments 9.90 €

CUCUMBER GASPACHO HOME MADE

Rillettes de saumon maison et ses toasts 10.90 €

SALMON RILLETTE HOME MADE AND TOAST

Burrata à l'huile d'olive et tomates 13.90 €

BURRATA OLIVE OIL TOMATO

Burrata à l'huile d'olive et jambon italien 13.90 €

BURRATA OLIVE OIL AND ITALIAN HAM

Planche de charcuterie pickles, salade « à partager ou non » 24.90 €

"TO SHARE OR NOT" IBERIAN AND HOME-MADE CHARCUTERIE BOARD

Le poêlon de 6 escargots de bourgogne 9.90 €

SNAIL POELON

Foie gras mi-cuit maison, compotée d'oignon et ses toasts 18.90 €

SEMI-COOKED FOIE GRAS

PLATS

Bœuf « façon tigre qui pleure » frites maison 19.90 €

CRYING TIGER (THAI-STYLE CHARGRILLED BEEF), HOME-MADE FRIES

Ravioles de ricotta en cocotte légumes crème de parmesan 18.90 €

RAVIOLE OF RICOTTA , VEGETABLES CREAM OF PARMESAN

Suprême de poulet, façon vallée d'Auge en cocotte, purée 22.90 €

CHICKEN SUPREME VALLEE D'AUGE STYLE (MUSHROOM , APPLE CIDRE) MASH PATATOES

Pièce de bœuf race Simmental, (300gr environ) sauce béarnaise 34.90 €

PIECE OF SIMMENTAL BEEF(300GR) HOME FRIES BEARNAISE SAUCE

Cote de veau à la plancha, crème de comté et purée maison 25.90 €

VEAL RIB A LA PLANCHA COMTÉ CHEESE SAUCE MASH PATATOES

Filet de bar rôti, émulsion tom yam, riz coco 28.90 €

ROASTED SEA BASS, , TOM YAM (THAI SAUCE), COCONUT RICE

Frégola «comme un risotto » poêlée de gambas aux légumes 24.90 €

FREGOLA PASTA « RISOTTO LIKE » GRILLED PRAWNS AND VEGETABLES

Garnitures :

Assiette de salade verte 4.90 €

SALAD

Assiette de petits légumes frais 5.90€

FRESH VEGETABLES

Assiette de frites maison 4.90€

HOMEMADE FRIES

Origine de la viande UE –Meat origin EU

Prix TTC -Merci de nous indiquer vos allergies All prices include vat- please tell about your food allergies