



À LA CARTE

★ ★ ★
DÉCOUVREZ NOTRE CUISINE

NOS SPÉCIALITÉS À PARTAGER

Planche de charcuterie maison et artisanale	25 €
Planche de charcuterie maison et artisanale et Fromage affiné	30 €
La petite planche charcuterie maison et artisanale	15 €

NOS MENUS MIDI* ET CARTE

Midi Découverte	21 €	Midi Prestige	25 €
1 entrée et 1 plat		1 entrée, 1 plat et 1 dessert	
Midi Gourmand	21 €	Plat Unique	17 €
1 plat et 1 dessert		Les tarifs menus midis et plats uniques sont valables hors week-end et jours fériés *	

Jambon de bœuf*

(Faux filet affiné comme un jambon.)*

35 €

Os à moelle, croûtons & fleur de sel

x 2

16 €

Menu Spécial A la Carte

INDIERS SUPPLÉMENTAIS - MARQUÉS PAR UN * SUR LES PLATS À LA CARTE CONCERNÉS

43 €

1 entrée au choix

(Tartelette au caviar d'aubergine, Carpaccio d'espadon et bœuf fumé, Pâté en croûte de chez nous...)

1 plat au choix

(Pièce du boucher à la plancha, Confit d'agneau de lait, Poisson du moment, Andouillette Basque...)

1 dessert au choix

(Gaufre liègeoise aux pralines Rose de Lyon, Succès aux amandes, Gourmandise du moment...)

NOS ENTRÉES

Harengs doux et fumé, pommes à l'huile 16 €

Sweet and smoked herring, potatoes in oil

Fricassée d'abats aux champignons de saison 16 €

Abats fricassee with seasonal mushrooms

Oeufs en meurette à la bourguignonne 16 €

Poached eggs with bourguignon sauce

Pâté croûte de chez nous 16 €

Meat pie homemade with love

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, veuillez nous signaler vos intolérances.

NOS CLASSIQUES

(Supplément Menu)* - Prix Carte

Pièce du boucher à la plancha, sauce béarnaise (+3 €)* 25 €

Piece of meat, bearnaise sauce

Bœuf bourguignon 22 €

Beef stew with red wine and smoked bacon

Les abats du bistrot 21 €

Selon arrivage (tripes, tête de veau, foie de veau etc)

Rognons de veau aux champignons, purée fumée et carottes rôties 21 €

Veal kidneys with mushroom mashed smoked potatoes and carrots

Tartare de bœuf traditionnel préparé par nos soins 23 €

Traditional Beef tartare

Poisson du moment selon arrivage cuisiné avec les produits de saison 23 €

Fish of the day

NOS ORIGINAUX

(Supplément Menu)* - Prix Carte

LE MOT DES CHEFS

JASON ET MANON



Nos plats classiques et originaux marqués d'un astérisque () implique le supplément adjacent si celui si est choisit dans le cadre du Menu Spécial À la Carte.*

Pour les accompagner, nous disposons d'une carte de vins minutieusement sélectionnés pour parfaire les arômes et saveurs de nos plats.

Bon appétit !

Sélection du boucher:

(+7€)* 28 €

Jarret de cochon confit , pommes de terres safranées, siphon d'aïoli et coquillages

Confit pork siphon aioli potatoes with saffron and coquillages

Tartare de bœuf iodé, œufs de poisson, salicorne et crème de poutargue

23 €

Iodized beef tartare, pickleweed and bottarga cream

Spaghettoni maison , carbonara

23 €

Homemade Raviolie

NOS VIANDES D'EXCEPTION

Nos viandes du jour

sur ardoise*

Prix en fonction de la sélection du jour*

Deux garnitures au choix :

5 €

Nos Frites à la graisse de bœuf, Légumes grillés , Purée au beurre ou notre Gratin de pommes de terre.

Sauce Béarnaise.

LE MOT DES CHEFS

JASON ET MANON



Nos viandes de bœufs, de veaux, d'agneaux et de cochons sont sélectionnées en fonction de leur persillé et de leur tendreté. Ensuite, elles sont reçues en carcasse, découpées et maturées sur place par nos soins et dans les règles de l'art, avec du Sel de l'Himalaya.

*Pour les accompagner, nous disposons d'une **carte de vins** minutieusement sélectionnés.*

NOS DESSERTS

Assiette de fromages sélectionné (4 morceaux)

10 €

Cheese plate (4 pieces)

GLACES ET SORBETS

Gourmandise du moment

8 €

Dessert of the day

La Boule

3 €

Vanille, chocolat, café, caramel beurre salé, pistache, rhum raisin, nuty, smarties, Passion, citron, fraise, framboise, cassis, agrumes...

Opéra

8 €

French pastry composed of coffee buttercream, a biscuit and a chocolate ganache

3 boules au choix

N/A*

Compris dans votre Menu Spécial À la Carte*

Coing poché au vin chaud de Noël, crème diplomate
à la crème fraîche et gingembre, douceur au marron, kouglouf

10 €

Quince poached in mulled Christmas wine, diplomat cream with crème fraîche and ginger, chestnut sweetness, kouglouf

RÉSERVEZ UNE TABLE

Prix TTC en euros. Tous nos plats sont faits maison élaborée à partir de produits bruts. Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes, veuillez nous signaler vos intolérances.