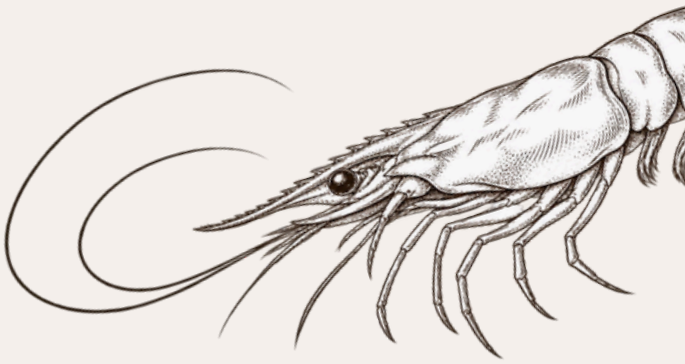
LA CARTE



LES ENTRÉES
Starters

SALADE GOURMANDE — 17€
Salade, Magret séché, Coeur de canard, Foie Gras

GOURMET SALAD
Salad leaves, cured duck breast, duck hearts and foie gras

FOIE GRAS MAISON, MI-CUIT — 21€
Pain d'épices, Chutney d'échalotes

HOUSE-MADE FOIE GRAS TERRINE
Gingerbread and shallots chutney

ESCALOPE DE RIS DE VEAU AUX CÈPES — 19€

VEAL SWEETBREAD ESCALOPE WITH PORCINI MUSHROOMS

TIMBALE DE GAMBAS, MOULES ET ST-JACQUES EN CROÛTE — 21€

TIMBALE OF PRAWNS, MUSSELS AND SCALLOPS IN A CRUST

TARTARE DE SAUMON ET GRAVLAX AUX AGRUMES — 19€
Blinis Maison

SALMON TARTARE & GRAVLAX WITH CITRUS
Homemade blinis

MENU ENFANT *Kids Menu (-12 ans)*

Sirop au choix *ou* Soda — *Syrup or Soda*

Steak haché *ou* Croustillant de poulet — *Ground beef or Crispy chicken*

Coquillettes au beurre ou PdT rotis — *Shell pasta with butter or roasted potatoes*

Glace — *Scoop of ice cream*

15€



LES PLATS
Main Courses

RISOTTO CRÉMEUX, ASPERGES ET NOIX DE ST-JACQUES — 22€

CREAMY RISOTTO WITH ASPARAGUS AND SCALLOPS

LES QUATRE DE LA MER — 26€
Gambas, St-Jacques, Calamar et Filet de loup
Galette de patate douce et fenouil

SEAFOOD QUARTET
Prawns, scallops, squid and sea bass fillet.
Sweet potato and fennel patty

FILET DE SAINT PIERRE RÔTI — 21€
Riz noir sauvage, Butternut

ROASTED JOHN DORY
Wild black rice, Butternut squash

FILET DE CANETTE EN BALLOTINE — 26€
Duxelles de champignons, Foie Gras, Sauce Périgueux

DUCK BREAST FILLET IN BALLOTINE
Mushroom duxelles, foie gras, and Périgueux sauce

CASSOULET AU CONFIT DE CANARD — 26€
Salade Frisée à l'ail

CASSOULET WITH DUCK CONFIT
Curly endive salad with garlic

LES ACCOMPAGNEMENTS *Sides*

Pommes Grenailles rôties — *Roasted New Potatoes*
Poêlée de légumes — *Vegetable hash*
Salade — *Salad*
Ecrasé de pomme de terre — *Mashed potatoes*

Sauce (sup +2€) : Poivre, Roquefort, Thym

LES GRILLADES AU FEU DE BOIS
Wood-fired grilling

ECHINE DE PORC NOIR DE BIGORRE — 22€

BLACK PORK LOIN FROM BIGORRE

ENTRECÔTE CHAROLAISE — 29€

CHAROLAIS RIB STEAK

CÔTES D'AGNEAU — 23€

LAMB CHOPS

MAGRET DE CANARD — 24€

DUCK BREAST



CHARIOT DE FROMAGES

CHEESES CART

16€

LES DESSERTS
Desserts

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON — 7€

PAVLOVA WITH SEASONAL FRUITS

PARIS-BREST — 8€

PARIS-BREST

FORÊT NOIRE — 7€

BLACK FOREST GATEAU

BABA AU RHUM — 8€

RUM BABA

SALADE DE FRUITS DE SAISON — 6€

SEASONAL FRUIT SALAD

BANOFEE — 7€

BANOFEE PIE

LES COUPES GLACÉES
Ice cream sundaes

DAME BLANCHE — 10€
Deux boules Vanille, Chocolat chaud, Chantilly

Two scoops of vanilla, hot chocolate, and whipped cream

CAFÉ LIÉGOIS — 10€
Deux boules Café, Sauce café, Chantilly

Two scoops of coffee, coffee sauce, whipped cream

COOKIE — 11€
Une boule Chocolat, une boule Caramel , Cookies, Coulis Spéculos, Chantilly

A Chocolate Scoop, a Caramel Scoop, Cookies, Speculoos Sauce, Whipped Cream

COLONEL — 11€
Sorbet Citron, Vodka

Lemon Sorbet, Vodka

BONNE POIRE — 12€
Sorbet Poire, Williamine

Pear Sorbet, Williamine

GÉNÉRAL — 12€
Une boule Vanille, Whisky

A scoop of Vanilla, Whisky

MENTHOL — 11€
Une boule Menthe Chocolat, Crème Anglaise,Get 27

One scoop of Mint Chocolate, English CreamGet 27

BOULES DE GLACE *Scoops of ice cream*

1 boule — *1 scoop*	3€
2 boules — *2 scoops*	5€
3 boules — *3 scoops*	7€

Glace : Vanille, Chocolat, Fraise, Café, Caramel, Menthe Chocolat
Ice cream: Vanilla, Chocolate, Strawberry, Coffee, Caramel, Mint Chocolate

Sorbet : Poire, Citron
Sorbet: Pear, Lemon

