

79,00 EUR

Mise en bouche

Oeuf mimosa à l'encre de seiche et poutargue
Canapés de boudin blanc, pommes & pain
d'épices Soupe de potiron

Entrées

Foie gras maison & confit d'oignons rouges ou
Saumon gravlax à la betterave

Plats

Tournedos Rossini & gratin dauphinois ou Saint-Jacques à la plancha & risotto safrané

Desserts

Pavlova aux figues et Coupe colonel et Tarte au chocolat & fève tonka

Les entrées

Poireaux grillés

Vianigrette à l'oeuf

8,00 EUR

Oeuf mayonnaise

8,00 EUR

Œuf bio en cocotte du moment

Végétarien

9,00 EUR

Oeuf bio en meurette

Oeuf bio, sauce vin rouge, lardons, croûtons

9,00 EUR

**Harengs marinés & pommes de terre
vapeur**

10,00 EUR

Petit camembert rôti

Miel et thym

12,00 EUR

Les plats

Ravioles du Dauphiné

Label rouge - végétarien Sauce poulette (fond de volailles et crème) ou Sauce gorgonzola (végétarien)

17,00 EUR

Gratin de penne

Épinards et comté

17,00 EUR

Tartare de bœuf au couteau

Origine France et frites maison

19,00 EUR

Salade de chèvre chaud

18,00 EUR

Curry de joue de cochon

avec riz basmati

18,00 EUR

Poulet fermier sauce au vin jaune

Poulet label rouge, champignons & écrasé de pdt

19,00 EUR

Salade gourmande des dés calés

Saucisse à la truffe, champignons, oignons,
pommes grenailles et figues séchées

18,00 EUR

Burgers

Classique (cheddar, poitrine fumée grillée,
salade, oignons rouges, cornichons) Auvergnat
(fourme d'Ambert, poitrine fumée grilée, salade,
oignons rouges, cornichons) Végétarien (steak
Garden Gourmet, salade)

19,00 EUR

Andouillette AAAAA à la fraise de veau

Origine France de chez Bobosse Avec frites
maison & sauce vin rouge

19,00 EUR

uvé an 2025

LA CARTE BISTROT

SEMAINE SOL

Bavette d'Aloyau 180 g

Origine France Sauce vin rouge ou poivre ou
gorgonzola et pommes sautées

22,00 EUR

Filet de daurade à la plancha

Sauce vierge & légumes de saison rôtis à la
plancha

22,00 EUR

La côte de bœuf

+/- 1,2kg origine France Sauces vin rouge,
poivre et gorgonzola Frites maison

79,00 EUR

Les desserts

Glaces et sorbets 2 boules

Chocolat, vanille, citron, fraise, framboise, coco,
café

8,00 EUR

Cheesecake

10,00 EUR

Pain perdu

Caramel au beurre & chantilly

10,00 EUR

Crème brûlée

9,00 EUR

Coupe colonel à la vodka Zubrowka

10,00 EUR

Café gourmand

Cheesecake, pain perdu, tarte choco & panna
cotta

12,00 EUR

Tarte Tatin

10,00 EUR

Brownie au chocolat

9,00 EUR

Planches

Charcuterie

Serrano, saucisson, terrine, rillettes, cornichons & beurre

14,00 EUR

Fromages

Comté, pont l'évêque, fourme d'ambert, chèvre

13,00 EUR

Mixte

20,00 EUR

Planche de saucisson

5,00 EUR

T SEMAINE SOLIDAIRE - 15 au 19 décembre

Une partie des bénéfices du "Menu Solidaire" sera reversée au profit de l'association Robins des Rues afin de financer l'achat de sacs de couchage pour les personnes vivant dans la rue dans les secteurs 17e, 18e et 19e arrondissements. Entrée-Plat ou Plat-Dessert 23€ 10€ reversés Entrée-Plat-Dessert 28€ 13€ reversés

28,00 EUR

Entrées

Harengs marinés

Soupe à l'oignon

T

SEMAINE SOLIDAIRE - 15 au 19 décembre

Plats

Boeuf Bourguignon

Gratin de penne

Épinards et Comté

Desserts

Mousse au chocolat

Pain perdu des DésCalés