

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 grillée, salade, oignons rouges, cornichons) Végétarien (steak Garden Gourmet, salade )

19,00 EUR

## Andouillette AAAAAA à la fraise de veau

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

19,00 EUR

Novembre 2025

**LA CARTE BISTROT**

SEMAINE SOLAIRE

### **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**

## Plats

Boeuf Bourguignon

---

Gratin de penne

Épinards et Comté

## Desserts

Mousse au chocolat

---

Pain perdu des DésCalés