



LE MENU DÉJEUNER PRÉSENTÉ SUR L'ARDOISE (SAUF SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS) :

LUNCH MENU AVAILABLE ON THE MENU BOARD
(EXCEPT ON WEEK ENDS AND PUBLIC HOLIDAYS)

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 29 €
Starter / Main or Main / Dessert

Entrée / Plat / Dessert 35 €
Starter / Main / Dessert

POUR COMMENCER TO START

Tagliata de bœuf, coulis de tomates confites et parmesan 16 €
Beef tagliata, candied tomato coulis and parmesan

Saumon d'Écosse Gravlax préparé par nos soins, crème d'herbes et yuzu 15 €
Homemade Scottish salmon Gravlax, fresh herbs and yuzu dip

Tartare de thon retour de Bangkok 15 €
Tuna tartare, Bangkok style

Sélection de charcuterie Ibérique (Lomo, chorizo et jambon) 19 €
Spanish cold cut selection (Lomo Iberico, chorizon, ham)

Tomates burrata revisitées en tarte 14,50 €
Tomato burrata revisited in a tart

Gaspacho de pastèque, crémeux d'avocat et poutargue 11 €
Watermelon gazpacho, creamy avocado and bottarga

Escalivada, poulpe en vinaigrette et pain croustillant 15 €
Scaled, octopus in vinaigrette and crusty bread

Les huîtres spéciale Gillardeau n°3 - 6/9 25/37 €
Gillardeau special oysters number 3 - 6/9

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE
NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ
NET PRICES - SERVICE INCLUDED. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN
THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT YOUR CONVENIENCE
OUR MENU IS SUBJECT TO CHANGE ACCORDING TO MARKET PRICES AND AVAILABILITY.



DE NOS MARAÎCHERS FROM OUR LOCAL FARMERS

Pipe Rigate et ses légumes à la crème de Comté affiné et sa Burrata jus truffé <i>Pipe Rigate with aged Comté cream sauce and truffled Burrata</i>	21 €
Vol au Vent de légumes braisés, sauce vin jaune <i>Braised vegetables Vol au Vent with yellow wine sauce</i>	20 €

DE NOS MERS ET NOS RIVIÈRES FROM OUR SEAS AND RIVERS

Seiche Tendre en Persillade, pacchieri et crème de chorizo <i>Fresh cuttlefish with garlic and parsley saucel, pacchieri, and chorizo cream</i>	22 €
Croustillant façon papillote de sandre, beurre nantais et écrasé de pommes de terre <i>Baked pikedpearch in crispy puff pastry, with « beurre blanc » and buttery mashed potatoes</i>	25 €
Tartare de thon retour de Bangkok <i>Tuna tartare, Bangkok style</i>	23 €
Dos de cabillaud rôti, légumes braisés et sauce vierge <i>Roasted cod back, braised vegetables and virgin sauce</i>	24 €
Poulpe à l'aïoli, pommes de terre nouvelle et légumes braisés <i>Octopus with aïoli, new potatoes and braised vegetables</i>	25 €
Moules frites maison, sauce au choix : marinière, îodé, beurre nantais, comté, chorizo, gorgonzola <i>Homemade Mussels with French fries, sauce of your choice : marinière, iodine, nantes butter, chorizo, aged Comté cream sauce, gorgonzola</i>	19 €

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE
NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ
NET PRICES - SERVICE INCLUDED. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN
THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT YOUR CONVENIENCE
OUR MENU IS SUBJECT TO CHANGE ACCORDING TO MARKET PRICES AND AVAILABILITY.



DE NOS ÉLEVEURS FRANÇAIS FROM OUR FRENCH LIVESTOCK FARMERS

Pipe rigate à la crème de Comté affiné et son jambon truffé <i>Pipe rigate with aged Comté cream sauce and truffled ham</i>	23 €
Duo de cailles rôties, pommes de terre nouvelles et légumes truffés <i>Duo of roasted quail, new potatoes, truffled vegetables</i>	28 €
Vol au vent de ris de veau et sot-l'y-laisse, légumes braisés et sauce vin jaune <i>Sweetbread and chicken oyster Vol au Vent, braised vegetables and yellow wine sauce</i>	29,50 €

LES PLATS CI-DESSOUS SONT ACCOMPAGNÉS DE FRITES,
DE SALADE DE SAISON AINSI QUE D'UNE SAUCE
THE DISHES BELOW ARE SERVED WITH FRIES, SEASONAL SALAD AND SAUCE OF YOUR LIKING

Suprême de poulet jaune rôti <i>Oven roasted corn fed chicken filet with the side dish of your choice</i>	21 €
Tartare de filet de bœuf au couteau préparé à votre convenance, 150gr - Traditionnel, Italien ou asiatiques <i>Hand cut beef filet tartare, prepared to your liking, 150gr - Traditional, italian or asian style</i>	29 €
Pièce du boucher <i>Beef Cut of the Day</i>	24 €
Entrecôte de bœuf environ 300gr <i>Beef rib eye around 300gr</i>	33 €
Filet de veau rôti à la provençale 200 gr <i>Roasted veal fillet Provençal style 200 gr</i>	31 €
Tomahawk de cochon de ferme <i>Farmed pig tomahawk</i>	28 €
½ Magret de canard rôti 200 gr <i>Half roasted duck breast 200 gr</i>	25 €
La côte de bœuf Française environ 1kg <i>French beef rib around 1kg</i>	85 €

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE
NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ
NET PRICES - SERVICE INCLUDED. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN
THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT YOUR CONVENIENCE
OUR MENU IS SUBJECT TO CHANGE ACCORDING TO MARKET PRICES AND AVAILABILITY.



ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLÉMENTS **SIDE DISH**

Frites maison <i>Homemade french fries</i>	5 €
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive / truffée <i>Creamy Buttery Mash Potato/truffled</i>	5/7 €
Légumes braisés de saison <i>Braised seasonal vegetable</i>	5 €
Salade de saison <i>Seasonal salad</i>	4 €

SAUCES EN SUPPLÉMENTS **SAUCES**

Sauce vin jaune, Gorgonzola, jus truffé, crème de comté affiné, crème de chorizo, sauce au poivre vert <i>Yellow wine sauce, gorgonzola, truffle jus, aged Comté cream sauce, chorizo cream, green peppercorn sauce</i>	3 €
---	------------

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE
NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ
NET PRICES - SERVICE INCLUDED. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN
THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT YOUR CONVENIENCE
OUR MENU IS SUBJECT TO CHANGE ACCORDING TO MARKET PRICES AND AVAILABILITY.



POUR CONTINUER TO CONTINUE

Plateau de fromages 'Beillevaire' à la coupe 15 €
'Beillevaire' cheese platter

TROU NORMAND EN PRÉ-DESSERT 6,50€
SORBET WITH CALVADOS BRANDY

Calvados et sorbet pomme verte
Apple

Chartreux et sorbet citron vert
Lime

Limoncello et sorbet kalamansi
Lemon

Eau de vie mirabelle et son sorbet
Mirabelle

Eau de vie framboise et son sorbet
Raspberry

Eau de vie poire et son sorbet
Pear

Umeshu et sorbet mûre sauvage
Blackberry

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE
NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ
NET PRICES - SERVICE INCLUDED. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN
THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT YOUR CONVENIENCE
OUR MENU IS SUBJECT TO CHANGE ACCORDING TO MARKET PRICES AND AVAILABILITY.



POUR FINIR **TO FINISH**

Crêpes Suzette flambées <i>Flambéed crêpes Suzette</i>	11 €
Crêpes flambées, poêlée de fraises ou pêche fraîche <i>Flamed alcohol crêpes, strawberry pan-fry or fresh peach</i>	13 €
Le Café ou Thé gourmand <i>Coffee or Tea gourmand</i>	12 €
Mille-Feuille Vanille <i>Vanilla Mille-Feuille</i>	9 €
Mille-Feuille fraise <i>Strawberry Mille-Feuille</i>	12 €
Salade de fruits frais, infusion d'estragon <i>Fresh fruits salad, tarragon infusion</i>	9 €
Panna cotta amande, noisette <i>Almond panna cotta with hazelnut</i>	10 €
Royal au chocolat <i>Chocolate cake</i>	10 €
Le baba rhum <i>Rum baba</i>	12 €
Soufflé glacé au grand Marnier <i>Grand Marnier iced soufflé</i>	12 €
Chariot de Desserts <i>Dessert Trolley</i>	9 €

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE
NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ
NET PRICES - SERVICE INCLUDED. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN
THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT YOUR CONVENIENCE
OUR MENU IS SUBJECT TO CHANGE ACCORDING TO MARKET PRICES AND AVAILABILITY.



LES DOUCEURS GLACÉES ICE CREAM SELECTION

Pêche melba

Sorbet pêche, glace vanille, coulis de groseille, chantilly, pêche pochée

Peach sorbet, vanilla ice cream, redcurrant coulis, whipped cream, poached peach

14 €

Le Café ou chocolat Liégeois Revisité

Glace café ou chocolat, vanille, sauce caramel café, grains de café chocolatés, chantilly et croustillant

Coffee or chocolat ice cream, vanilla, caramel, coffee sauce, chocolate coated coffee bean, and homemade whipped cream

14 €

La Dame Blanche

Vanille, sauce chocolat, chantilly, croustillant

Vanilla, chocolate sauce, homemade whipped cream

11 €

Vacherin fraise

Sorbet fraise, glace vanille, coulis fraise, meringues

Strawberry sorbet, vanilla, strawberry coulis, meringues

13 €

Tutti frutti

Glace vanille, sorbet fraise, fruit frais en salpicon, coulis de fraise muscovado et chantilly

Vanilla ice cream, strawberry sorbet, fresh fruits, strawberry coulis, whipped cream

12 €

Les 3 Boules de glaces et sorbets de Olivier Grimault aux Sorinières

Parfums aux choix

Olivier Grimault's ice creams and sorbets from Les Sorinières : flavors upon request

12 €

PRIX NETS – SERVICE COMPRIS. TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À VOTRE CONVENANCE
NOTRE CARTE EST SUSCEPTIBLE DE CHANGER EN FONCTION DES COURS DU MARCHÉ ET DE LA DISPONIBILITÉ
NET PRICES - SERVICE INCLUDED. ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH ORIGIN
THE LIST OF ALLERGENS IS AVAILABLE AT YOUR CONVENIENCE
OUR MENU IS SUBJECT TO CHANGE ACCORDING TO MARKET PRICES AND AVAILABILITY.