



LE MENU DÉJEUNER PRÉSENTÉ SUR L'ARDOISE

(Sauf samedi, dimanche et jours fériés)

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

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

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

POUR COMMENCER TO START

Tagliata de bœuf, sauce ravigote et parmesan 15 €
Beef tagliata, ravigote sauce and parmesan

Saumon d'Écosse gravlax préparé par nos soins, crème d'herbes et yuzu 16 €
Homemade Scottish gravlax, fresh herb and yuzu dip

Tartare de saumon façon thaï 20 €
Thai-style salmon tartare

Ravioles du Dauphiné « label rouge », crème de parmesan 14 €
Ravioli from the Dauphiné "Label Rouge", parmesan cream

Croustillant de gésiers en persillade, vinaigrette à l'ail fermenté 12 €
Crispy duck gizzards with parsley, fermented garlic vinaigrette

Camembert d'Isigny rôti au sirop d'agave, compotée d'oignons 14 €
Roasted Isigny Camembert with agave syrup and onion compote

Cassiolette d'escargots de Bourgogne, sauce fumée 18 €
Burgundy snails with smoked sauce

Mi-cuit de foie gras et son chutney de saison 18 €
Semi-cooked foie gras with seasonal chutney

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, crème de Comté affiné et burrata, jus truffé <i>Pipe rigate pasta with vegetables, aged Comté cream and burrata with truffle jus</i>	21 €
Vol-au-vent de légumes braisés, sauce jaune <i>Vegetable vol-au-vent, yellow sauce</i>	20 €

DE NOS MERS ET NOS RIVIÈRES FROM OUR SEAS AND RIVERS

Seiche tendre en persillade, rigatoni et crème de chorizo <i>Tender cuttlefish with garlic and parsley sauce, rigatoni and chorizo cream</i>	22 €
Croustillant façon papillote de sandre, beurre nantais et écrasé de pommes de terre <i>Pike-perch in crispy pastry, beurre blanc and crushed potatoes</i>	25 €
Tartare de saumon façon thaï, salade et frites maison <i>Thai-style salmon tartare, salad and homemade fries</i>	25 €
Dos de cabillaud rôti, légumes braisés et sauce umami <i>Roasted cod fillet, braised vegetables and umami sauce</i>	24 €
Feuilleté de lotte, sauce américaine <i>Monkfish puff pastry, American sauce</i>	25 €

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 €
Rognon de veau poêlé, sauce moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre et légumes braisés <i>Pan-seared veal kidney, wholegrain mustard sauce, mashed potatoes and braised vegetables</i>	25 €
Vol-au-vent de ris de veau et sot-l'y-laisse, légumes braisés et sauce jaune <i>Vol-au-vent of sweetbreads and sot-l'y-laisse, braised vegetables and yellow sauce</i>	28 €

LES PLATS CI-DESSOUS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE GARNITURE AINSI QUE D'UNE SAUCE AU CHOIX.

THE DISHES BELOW ARE SERVED WITH A SIDE DISH AND A SAUCE OF YOUR CHOICE.

Suprême de poulet jaune rôti <i>Oven-roasted corn-fed chicken supreme</i>	23 €
Tartare de filet de bœuf au couteau préparé à votre convenance, 150 g, Traditionnel ou asiatique <i>Hand-cut beef fillet tartare, 150 g, traditional or Asian style</i>	29 €
Pièce du boucher <i>Butcher's cut</i>	24 €
Entrecôte de bœuf environ 300 g <i>Beef ribeye steak (approx. 300 g)</i>	33 €
Andouillette 5A <i>Traditional 5A andouillette sausage</i>	24 €
Pluma de cochon <i>Pork pluma</i>	27 €
½ magret de canard rôti, 200 g <i>Half roasted duck magret, 200 g</i>	25 €
La côte de bœuf française environ 1 kg <i>French rib steak (approx. 1 kg)</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 SUPPLÉMENT

SIDE DISHES (EXTRA CHARGE)

Tagliatelles fraîches au beurre / truffées <i>Fresh tagliatelle with butter / with truffle</i>	5 € / 7 €
Frites maison <i>Homemade fries</i>	5 €
Purée de pommes de terre / truffée <i>Mashed potatoes / with truffle</i>	5 € / 7 €
Légumes braisés de saison <i>Braised seasonal vegetables</i>	5 €
Salade de saison <i>Seasonal salad</i>	4 €
Riz pilaf <i>Pilaf rice</i>	5 €

SAUCES EN SUPPLÉMENT

EXTRA SAUCES

3 €

Sauce jaune, jus truffé, crème de Comté affiné, crème de chorizo, sauce au poivre vert, sauce moutarde à l'ancienne
Yellow sauce, truffle jus, aged Comté cream, chorizo cream, green peppercorn sauce, wholegrain mustard sauce

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

Assiette de fromages « Beillevaire » (trois variétés), chutney de fruits <i>“Beillevaire” cheese plate (three varieties) with fruit chutney</i>	12 €
--	------

POUR FINIR

TO FINISH

Crêpes Suzette flambées <i>Flambéed crêpes Suzette</i>	11 €
Le café ou thé gourmand <i>Gourmet coffee or tea</i>	12 €
Mille-feuille vanille <i>Vanilla mille-feuille</i>	10 €
Le Baulois chaud dans son pot et sa glace vanille <i>Warm Baulois chocolate cake served in its pot with vanilla ice cream</i>	12 €
Petit pot de crème au chocolat <i>Small chocolate cream pot</i>	4 €
Tarte Tatin pomme et sa crème double vanillée <i>Apple Tarte Tatin with double vanilla cream</i>	10 €
Notre vitrine de desserts <i>Selection from our dessert display</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

Poire Belle-Hélène

13 €

Glace vanille, sorbet poire, poire pochée concassée, chantilly et sauce chocolat

Vanilla ice cream, pear sorbet, crushed poached pear, whipped cream and chocolate sauce

Le café ou chocolat liégeois revisité

13 €

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

Coffee or chocolate ice cream, vanilla ice cream, coffee caramel sauce, chocolate-coated coffee beans, whipped cream and crunchy topping

Le « gros » profiterole

12 €

Chou, parfait vanille, sauce chocolat et chantilly

Choux pastry, vanilla parfait, chocolate sauce and whipped cream

Parfums au choix, glace ou sorbet, la boule

4 €

Ice cream or sorbet of your choice, per scoop

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.