



ENTRÉES

-  CRÈME D'ASPERGES, POINTES RÔTIES,
HUILE D'AVOCAT ⁷ 11€
Asparagus creamy soup, roasted tips, avocado oil
-  TERRINE DE CAMPAGNE MAISON AU PORC,
CHUTNEY D'OIGNONS ROUGES ^{1A-3-7-12} 13€
Homemade pork country terrine, red onion chutney
-  TARTINE DE CHÈVRE RÔTI
AU MIEL KIKUOKA ET FRUITS SECS ^{1A-7-10} 15€
*Toast with roasted goat cheese, Kikuoka honey,
and dried fruits*
-  ŒUF MAYONNAISE À L'ESTRAGON ³⁻¹⁰ 7€
Egg mayonnaise with tarragon
- GRAVLAX DE CABILLAUD,
CONDIMENT D'AGRUMES, PAIN NORDIQUE,
CRÈME DE RAIFORT À LA BETTERAVE ^{1A-4-7} 15€
*Cod gravlax, citrus condiment,
nordic bread, beetroot horseradish cream*

SALADES

- SALADE DE LÉGUMES ³⁻¹¹
MESCLUN, GALETTE DE POMMES DE TERRE
(OPTION VÉGAN AVEC AVOCATS), PETIT POIS,
FENOUIL, CHAMPIGNONS, RADIS, 14€
VINAIGRETTE DE POIS CHICHES ET FINES HERBES
Vegetable salad
*Mesclun salad mix, potato pancake (vegan option with avocados),
peas, fennel, mushrooms, radishes, chickpea and herb vinaigrette*
- SALADE DE GÉSIERS ^{1A-3-7-10-12}
MESCLUN, POMMES DE TERRE AUX LARDONS, 20€
CROÛTONS, ŒUF POCHÉ, COMTÉ
Gizzard salad
*Mesclun salad mix, potatoes with bacon, croutons, poached egg,
Comté cheese*

PLATS

- CORDON BLEU DE VEAU AU COMTÉ 28€
SAUCE CHAMPIGNONS ^{1A-3-7-12}
Veal Cordon Bleu with Comté Cheese, mushroom sauce
- CUISSE DE CANARD À L'ORANGE ¹² 23€
Duck leg with orange sauce
-  BURGER ^{1A-3-7-10-12}
STEAK 180G, OIGNONS ROUGES, CORNICHONS,
SAUCE BARBECUE MAISON, PANCETTA RÔTIE, 24€
CHEDDAR, CONFIT D'ÉCHALOTES
Burger
*180g steak, red onions, pickles, homemade barbecue sauce,
roasted pancetta, cheddar cheese, shallot confit*
- ONGLET DE VEAU À L'ÉCHALOTE ⁷⁻¹² 22€
Veal hanger steak with shallots
- RISOTTO DE SCAMPIS, CHORIZO, PARMESAN 21€
ROQUETTE ²⁻⁷⁻¹²
Scampi risotto, chorizo, Parmesan cheese, arugula
- PAVÉ DE THON SNACKÉ ET POIVRONS CONFITS ⁴ 28€
Snacked tuna steak, candied peppers
- LASAGNES DE LÉGUMES ET HALLOUMI ^{1A-3-7} 17€
Vegetable and halloumi lasagna

GARNITURES

UNE GARNITURE AU CHOIX INCLUSE
AVEC VOTRE PLAT :

FRITES, RATATOUILLE,
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ⁷, LÉGUMES DE SAISON ⁷

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE POUR 5€

A side dish of your choice included with your main course:

French fries, ratatouille,
mashed potatoes, seasonal vegetables

Extra side dish for 5€

ALLERGÈNES :

1 : GLUTEN (1A : BLÉ / 1B : SEIGLE / 1C : ORGE / 1D : AVOINE / 1E : ÉPEAUTRE / 1F : KAMUT) / 2 : CRUSTACÉS / 3 : OEUFS / 4 : POISSON / 5 : ARACHIDES / 6 : SOJA / 7 : PRODUITS LAITIERS /
8 : FRUITS À COQUE (8A : AMANDES / 8B : NOISETTES / 8C : NOIX / 8D : NOIX DE CAJOU / 8E : NOIX DE PÉCAN / 8F : NOIX DU BRÉSIL / 8G : PISTACHES / 8H : NOIX DE MACADAMIA /
8I : NOIX DU QUEENSLAND) / 9 : CÉLERI / 10 : MOUTARDE / 11 : SÉSAME / 12A : SULFITES / 12B : ANHYDRIDE SULFUREUX / 13 : LUPIN / 14 : MOLLUSQUES

Allergens:

1: Gluten (1a: wheat / 1b: rye / 1c: barley / 1d: oats / 1e: spelt / 1f: kamut) / 2: Seafood / 3: Eggs / 4: Fish / 5: Nuts / 6: Soy / 7: Dairy Products / 8: Peanuts (8a: almonds /
8b: hazelnuts / 8c: walnuts / 8d: cashew nuts / 8e: pecan nuts / 8f: Brazil nuts / 8g: pistachios / 8h: Macadamia nuts / 8i: Queensland nuts) / 9: Celery /
10: Mustard / 11: Sesame / 12: Sulphites / 13: Lupin / 14: Molluscs

DESSERTS

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS SÉLECTION DU CHEF <i>The chef's selection of aged cheeses</i>	13€
DAME BLANCHE <i>Dame Blanche</i>	10€
PROFITEROLE, GLACE VANILLE <i>Profiterole, vanilla ice cream</i>	10€
TARTE CITRON MERINGUÉE <i>Lemon Meringue Pie</i>	11€
CAFÉ GLACÉ <i>Iced coffee</i>	9€
MOELLEUX CHOCOLAT, GLACE NOISETTE <i>Chocolate cake, hazelnut ice cream</i>	10€
SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON <i>Homemade Fresh Fruit Salad</i>	10€

