

# LES ENTRÉES

<b>SOUPE FROIDE DU MOMENT</b>	12
Cold soup of the day	
<b>SALADE CÉSAR</b>	17
Cæsar salad	
<b>MELON NATURE OU À L'ITALIENNE</b>	12 / 16
Melon or melon & ham	
<b>ŒUFS MAYONNAISE</b>	9
Eggs mayonnaise	
<b>SALADE DE ST-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD</b>	14
St-Marcellin salad from La Mère Richard	
<b>BURRATA CRÉMEUSE, TOMATES &amp; BASILIC</b>	15
Creamy burrata, basil & tomatoes	
<b>SALADE DE QUEUES D'ÉCREVISSES MARINÉES</b>	15
Marinated crayfish tail salad	
<b>FOIE GRAS DE CANARD ENTIER MI-CUIT, TOASTS</b>	19
Duck foie gras, toasts	
<b>CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN &amp; BASILIC</b>	14
Beef carpaccio, parmesan and basil	
<b>LES 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b>	14
Six Burgundy snails	
<b>SAUMON CRU MARINÉ À L'ANETH, TOASTS</b>	16
Raw marinated salmon, dill, toasts	



# LES PLATS

<b>MAGRET DE CANARD RÔTI AU CASSIS, PURÉE MAISON</b>	24
Roasted duck breast, blackcurrant gravy, mashed potatoes	
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES MAISON</b>	26
Beef ribeye, <i>beurre Maître d'hôtel</i> , homemade French fries	
<b>FILET DE BOEUF HUGO DESNOYER, SAUCE BÉARNAISE, POMMES SAUTÉES</b>	42
Hugo Desnoyer's beef filet, Bearnaise sauce, roasted potatoes	
<b>PICCATA DE VEAU SAUCE PLEUROTTE, TAGLIATELLES</b>	23
Veal piccata with oyster mushrooms, tagliatelle	
<b>FOIE DE VEAU À L'ANGLAISE, PURÉE MAISON</b>	25
Veal liver, the English way, mashed potatoes	
<b>CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES, RATATOUILLE</b>	27
Grilled lamb chop with herbs, ratatouille	
<b>ROGNONS DE VEAU GRILLÉS SAUCE BÉARNAISE, POMMES SAUTÉES</b>	24
Grilled veal kidneys, Bearnaise sauce, roasted potatoes	
<b>TARTARE DE BŒUF, SALADE OU FRITES MAISON</b>	23
Raw beef <i>tartare</i> , green salad or homemade French fries	
<b>FILET DE BAR SAUCE VIERGE, ÉPINARDS FRAIS</b>	24
Sea bass filet, <i>sauce vierge</i> , spinach	
<b>CABILLAUD RÔTI AUX HERBES, RATATOUILLE</b>	27
Roasted cod with herbs, ratatouille	
<b>NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN DE SAISON</b>	19
Vegetarian dish of the day	



# LES DESSERTS

<b>TARTES DU JOUR DE LA MAISON HUGO &amp; VICTOR</b> Today's Hugo & Victor pastry	11
<b>GLACE OU SORBET MAISON BERTHILLON (LA BOULE)</b> Berthillon ice creams & sorbets (1 scoop)	5,5
<b>ASSIETTE DE FRUITS ROUGES, CRÈME FOUETTÉE</b> Fresh red fruits & whipped cream	16
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON</b> Homemade chocolate mousse	9
<b>CRUMBLE AUX POMMES MAISON</b> Homemade apple crumble	9
<b>MÛLLEUX AU CHOCOLAT MAISON, CRÈME ANGLAISE</b> Homemade chocolate cake, custard cream	10
<b>CRÈME BRÛLÉE MAISON</b> Homemade crème brûlée	10
<b>PANNA COTTA VANILLE MAISON, FRUITS ROUGES</b> Homemade vanilla panna cotta and red fruits	9
<b>NOTRE FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT</b> Our aged cheese	10



**OUVERT  
7/7 JOURS**



**SERVICE  
NON STOP**