



# LES COCKTAILS

**FRENCH 75** 16€

Gin, jus de citron, sirop de sucre de canne, champagne

**WHITE NEGRONI** 14€

Gin, Suze, lillet Blanc

**AMERICANO MAISON** 14€

Campari, vermouth, gin, orange

**ESPRESSO MARTINI** 16€

Vodka, liqueur de café, espresso

**SPRITZ ST-GERMAIN** 14€

St-Germain, liqueur de bergamotte, Prosecco

**VODKA MARTINI** 24€

Vodka Grey Goose, Martini, olives, citron

**SPICY MARGARITA** 16€

Tequila, liqueur de piment, citron vert

**MOSCOW MULE** 14€

Vodka, citron vert, ginger beer

# LES ENTRÉES

<b>SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE</b> Homemade onion soup	16
<b>SALADE LANDAISE, MAGRET FUMÉ, GÉSIERS, LARDONS</b> Salad with smoked duck breast, gizzards, diced bacon	18
<b>POIREAUX TIEDES EN VINAIGRETTE</b> Leeks with vinaigrette	12
<b>SALADE DE ST-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD</b> Roasted St Marcellin salad from La Mère Richard	18
<b>SAUCISSON DE LYON PISTACHÉ, POMMES TIÈDES, VINAIGRETTE</b> Sausage with pistachio, steamed potatoes, vinaigrette	14
<b>SALADE DE QUEUES D'ÉCREVISSES MARINÉES</b> Salad with marinated crayfish tails	18
<b>FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ENTIER, TOAST</b> Duck foie gras, toast	24
<b>SALADE CÉSAR, POULET CROUSTILLANT</b> Caesar salad, crispy chicken	24
<b>FILETS DE HARENG MARINÉS, POMMES À L'HUILE</b> Herring fillets, steamed potatoes with olive oil	16
<b>6 OU 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE</b> 6 or 12 Burgundy snails	16/32
<b>SAUMON CRU MARINÉ À L'ANETH, TOAST</b> Raw marinated salmon, dill, toast	19

# LES PLATS

<b>MAGRET DE CANARD RÔTI AU MIEL, PURÉE MAISON</b> Roasted duck breast with honey, mashed potatoes	29
<b>ENTRECÔTE GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON</b> Beef ribeye, Béarnaise sauce, homemade French fries	33
<b>FILET DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE, POMMES SAUTÉES</b> Beef fillet, Béarnaise sauce, roasted potatoes	42
<b>BLANQUETTE DE VEAU, RIZ BASMATI</b> Creamy veal stew, white rice	28
<b>FOIE DE VEAU, VINAIGRE DE XERES, ÉPINARDS FRAIS</b> Veal liver, sherry vinegar, fresh spinach	30
<b>POT AU FEU DE MAMIE JEANNE</b> Mamie Jeanne's Pot au feu	30
<b>ROGNON DE VEAU ENTIER, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE, PURÉE MAISON</b> Grilled veal kidneys, Béarnaise sauce, mashed potatoes	29
<b>TARTARE DE BŒUF, FRITES MAISON OU SALADE</b> Raw beef tartare, French fries or green salad	28
<b>FILET DE BAR, SAUCE VIERGE, ÉPINARDS FRAIS</b> Sea bass fillet, 'sauce vierge', spinach	28
<b>CABILLAUD RÔTI À L'Auvergnate (À L'AÏL), PURÉE MAISON</b> Roasted cod, the 'Auvergnate' way with garlic, mashed potatoes	34

# LES DESSERTS

<b>TARTE DU JOUR HUGO &amp; VICTOR</b> Today's Hugo & Victor pastry	14
<b>BOULE DE GLACE OU SORBET MAISON BERTHILLON</b> Scoop of Berthillon ice cream or sorbet	6,5
<b>RIZ AU LAIT AU CARAMEL MAISON</b> Homemade caramel rice pudding	10
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON</b> Homemade chocolate mousse	10
<b>CRUMBLE AUX POMMES MAISON</b> Homemade apple crumble	12
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, CRÈME ANGLAISE</b> Homemade chocolate cake, custard cream	12
<b>CRÈME BRÛLÉE MAISON</b> Homemade crème brûlée	12
<b>PANNA COTTA VANILLE MAISON, COULIS DE FRUITS ROUGES</b> Homemade vanilla panna cotta, red fruits	10
<b>FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT</b> Aged cheese	10

Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.  
net prices in euros, service included, the house does not accept cheques



Prix nets en euros, service compris. La maison n'accepte pas les chèques.  
net prices in euros, service included, the house does not accept cheques