



LES COCKTAILS

FRENCH 75 12cl 18€

Gin, jus de citron, Champagne

WHITE NEGRONI 9cl 14€

Gin, Suze, Lillet Blanc

AMERICANO MAISON 9cl 16€

Campari, vermouth, gin, orange

ESPRESSO MARTINI 10cl 17€

Vodka, liqueur de café, espresso

VODKA MARTINI 12cl 24€

Vodka Grey Goose, Martini, olives, citron

SPICY MARGARITA 10cl 16€

Tequila, piment rouge, citron vert

MOSCOW MULE 14cl 16€

Vodka, citron vert, ginger beer

LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE Onion soup	18
SAUCISSON DE LYON PISTACHÉ, POMMES TIÈDES, VINAIGRETTE 'Saucisson de Lyon' and steamed potatoes, vinaigrette	15
POIREAUX TIEDES EN VINAIGRETTE Leeks, vinaigrette	12
SALADE DE ST-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD Roasted St Marcellin salad from La Mère Richard	18
SALADE DE QUEUES D'ÉCREVISSES MARINÉES Marinated crayfish tails, green salad	18
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ENTIER, TOAST Duck foie gras, toast	26
SALADE LANDAISE, MAGRET FUMÉ, GÉSRIERS, LARDONS smoked duck breast, gizzards and diced bacon, green salad	17
SALADE CÉSAR, POULET CROUSTILLANT Caesar salad, crispy chicken	25
FILETS DE HARENG MARINÉS, POMMES À L'HUILE Herring fillets, steamed potatoes, olive oil	16
6 OU 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 or 12 Burgundy snails	18/36
SAUMON CRU MARINÉ À L'ANETH, TOAST Raw marinated salmon, dill, toast	20

LES PLATS

BLANQUETTE DE VEAU, RIZ BASMATI Creamy veal stew, white rice	28
MAGRET DE CANARD RÔTI AU MIEL, PURÉE MAISON Roasted duck breast with honey, mashed potatoes	31
ENTRECÔTE GRILLÉE, SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON Beef ribeye, Béarnaise sauce, French fries	34
FILET DE BŒUF, SAUCE BÉARNAISE, POMMES SAUTÉES Beef fillet, Béarnaise sauce, roasted potatoes	42
FOIE DE VEAU, VINAIGRE DE XÉRÈS, ÉPINARDS FRAIS Veal liver, sherry vinegar, fresh spinach	30
POT AU FEU DE MAMIE JEANNE Mamie Jeanne's Pot au feu	30
ROGNON DE VEAU ENTIER, SAUCE MOUTARDE À L'ANCIENNE, PURÉE MAISON Grilled veal kidney, mustard sauce, mashed potatoes	29
TARTARE DE BŒUF, FRITES MAISON OU SALADE Raw beef tartare, French fries or green salad	28
FILET DE BAR, SAUCE VIERGE, ÉPINARDS FRAIS Sea bass fillet, 'sauce vierge', spinach	28
CABILLAUD RÔTI À L'Auvergnate (À L'AÏL), PURÉE MAISON Roasted cod, the 'Auvergnate' way (garlic), mashed potatoes	36

LES DESSERTS

TARTE DU JOUR HUGO & VICTOR Today's Hugo & Victor pastry	15
BOULE DE GLACE OU SORBET MAISON BERTHILLON Scoop of Berthillon ice cream or sorbet	6,5
RIZ AU LAIT AU CARAMEL MAISON Caramel rice pudding	10
MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON Chocolate mousse	10
CRUMBLE AUX POMMES MAISON, CARAMEL BEURRE SALÉ Apple crumble, salted butter caramel	12
MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, CRÈME ANGLAISE Chocolate cake, custard cream	12
CRÈME BRÛLÉE MAISON 'Crème brûlée'	12
PANNA COTTA MAISON, COULIS DE FRUITS ROUGES Vanilla panna cotta, red fruits coulis	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