

LES ENTRÉES

GASPACHO MAISON	16
Cold tomatoes soup	
ŒUFS MAYONNAISE	12
Egg mayonnaise	
SALADE DE ST-MARCELLIN DE LA MÈRE RICHARD	18
Roasted St-Marcellin from La Mère Richard, green salad & toast	
MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES & BASILIC	19
Mozzarella Di Bufala, tomatoes & basil	
SALADE DE CREVETTES FRAÎCHES MARINÉES	19
Fresh marinated shrimp, green salad	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT ENTIER, TOAST	28
Duck foie gras, toast	
SALADE CÉSAR, POULET CROUSTILLANT	25
Cæsar salad, crispy chicken	
CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN & BASILIC	21
Beef carpaccio, parmesan and basil	
LES 6 OU 12 ESCARGOTS DE BOURGOGNE	19 / 38
6 or 12 Burgundy snails	
SAUMON CRU MARINÉ À L'ANETH, TOAST	22
Raw marinated salmon, dill, toast	



LES PLATS

MAGRET DE CANARD RÔTI AU CASSIS, PURÉE MAISON	33
Roasted duck breast, blackcurrant gravy, mashed potatoes	
ENTRECÔTE GRILLÉE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES MAISON	38
Beef ribeye, <i>beurre Maître d'hôtel</i> , homemade French fries	
FILET DE BOEUF, SAUCE BÉARNAISE, POMMES SAUTÉES	44
Beef fillet, Bearnaise sauce, roasted potatoes	
PICCATA DE VEAU, SAUCE PLEUROTES, LINGUINE	30
Veal piccata, oyster mushrooms sauce, linguine	
FOIE DE VEAU À L'ANGLAISE, PURÉE MAISON	30
Veal liver, the English way, mashed potatoes	
CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES AUX HERBES, RATATOUILLE	39
Grilled lamb chops with herbs, ratatouille	
ROGNON DE VEAU GRILLÉ, SAUCE BÉARNAISE, POMMES SAUTÉES	29
Grilled veal kidney, Bearnaise sauce, roasted potatoes	
TARTARE DE BŒUF, SALADE OU FRITES MAISON	28
Raw beef <i>tartare</i> , green salad or homemade French fries	
FILET DE BAR SAUCE VIERGE, ÉPINARDS FRAIS	29
Sea bass fillet, <i>sauce vierge</i> , spinach	
CABILLAUD RÔTI AUX HERBES, RATATOUILLE	36
Roasted cod with herbs, ratatouille	



LES DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON	10
Homemade chocolate mousse	
GLACE OU SORBET MAISON BERTHILLON (LA BOULE)	7
Berthillon ice creams & sorbets (1 scoop)	
FRAMBOISES FRAÎCHES, CRÈME FOUETTÉE	18
Raspberries with whipped cream	
CRUMBLE AUX POMMES MAISON, CARMEL BEURRE SALÉ	12
Apple crumble, salted butter carmamel	
MÛLLEUX AU CHOCOLAT MAISON, CRÈME ANGLAISE	12
Homemade chocolate cake, custard cream	
CRÈME BRÛLÉE MAISON	12
'Crème brûlée'	
PANNA COTTA MAISON, COULIS DE FRUITS ROUGES	10
Vanilla panna cotta, red fruits coulis	
NOTRE FROMAGE AFFINÉ DU MOMENT	12
Our aged cheese	

