

ENTRÉES

Os à moelle, toasts grillés et gros sel	6
Oeufs mimosa maison	7
Crèmeux de champignons, copeaux de foie gras et croûtons	9

-A PARTAGER-

Assiette de jambon Cebo (24 mois), toasts grillés	18
Assiette de foie gras mi cuit aux figues, chutney d'oignons, toasts grillés	22
Assiette Gourmande (3/4 pers)	32
<i>(Foie gras mi-cuit, Oeufs mimosa, Jambon Cebo, Tempura de gambas)</i>	

PLATS

Andouillette de Troyes AAAAA, frites maison et légumes du moment, sauce moutarde	19
Rognon de veau poêlé, sauce moutarde, frites maison.	21
Tartare de boeuf préparé par nos soins, frites maison et salade verte	21
Onglet de boeuf grillé, échalotes confites, frites maison et légume de saison	21
Côte de veau poêlée, crème de champignons et tagliatelles fraîches	26
Raviolis aux cèpes, crèmeux de potiron, légumes du moment et mozzarella	17
Encornets à la plancha au beurre persillé et légumes de saison	24
Salade de gambas en tempura	18
<i>(avocats, pommes, noix, oignons rouges, magret séché et fruits du moment)</i>	
Poisson du jour selon arrivage (voir ardoise)	

GRILLADES AU FEU DE BOIS *(avec frites maison et salade verte)*

1/2 magret de canard (Maison Samaran), sauce au poivre	19
Magret de canard entier (Maison Samaran), sauce au poivre	29
Entrecôte grillée (350gr environ), sauce au poivre	29
Côte de boeuf (1,2 Kg environ) pour 2 personnes	75

SUGGESTION DU JOUR

Voir ardoises

DESSERTS

Café gourmand (Assortiment de mignardises et café, déca ou thé)	11,5
Crème brûlée	6,5
Tiramisu café	7,5
Pain perdu, sauces chocolat et caramel, glace vanille	8,5
Coeur coulant au chocolat grand cru de Colombie, éclats de noix du Lot, glace vanille	12
Boule de glace (caramel, vanille, mangue, citron vert, chocolat)	3,50/boule

MENU DU JOUR 25€ (LE MIDI, DU MARDI AU VENDREDI)

Plat du jour 15€

Entrée + Plat : 20€

Plats+Dessert :20€

Entrée + Plat + Dessert : 25€

Consultez les ardoises

MENU ENFANT 12€

Cheesburger au bacon, frites maison

Ou

Steack haché, frites maison

.....

Une boule de glace (Vanille ou chocolat)