

LUNDI AU VENDREDI
12H - 13H45 / 19H - 21H45

SATHONOW

SAMEDI & DIMANCHE
12H - 15H30 / 19H - 21H45

QU'ON MANGE ?

PLUS ON EST DE FOUS

Radis beurre 5€
Cromesquis de volaille, ketchup de betterave 8€
Panisses, tartinade de légumes 8€
Paté croute maison, cornichons 12€

À DEUX C'EST MIEUX

POUR 2 PERSONNES
Côte de bœuf charolaise * 65€

ON COMMENCE

Soupe à l'oignon gratinée 11€
Poireaux vinaigrette, crumble au parmesan 9€
Saumon gravlax, yaourt aux herbes 12€
Foie gras maison, condiment oignon 16€
6 escargots de bourgogne, beurre persillé 10€
12 escargots de bourgogne, beurre persillé 18€

COMME LES GRANDS

Nuggets de poisson * 9€
Steak haché * 9€

AVEC CECI *

Purée pommes de terre maison 6€
Jardinière de légumes 6€

SOUS L'OcéAN

Sandre, risotto à l'encre de sèche, fumet crémé, fenouil au poivre 22€
Poulpe, boudin noir, pommes et pommes de terre 26€

POUR LE PAIN

Assiette de fromage 11€
Cervelle de canut 7€

COMME UN LION

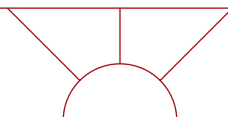
Bœuf bourguignon, carottes, champignons, pommes de terre 19€
Cuisse de canard confite maison, purée de carottes, sauce à l'orange 20€
Tartare de bœuf, riz ancien, noix, consommé poivre de java 22€
Saucisse de Montbéliard, lentilles, sauce moutarde 18€

TOUT À UNE FAIM

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat 7€
Barre cacahuète façon snickers 7€
Crème brûlée fève de tonka 7€
Mœlleux marron, poire pochée vanille, crème anglaise 8€

SE METTRE AU VERT

Rigatoni, sauce aux légumes de saison, pecorino 18€
Chou-fleur, sauce mornay au chèvre, œuf parfait 18€



MONDAY TO FRIDAY
12H - 13H45 / 19H - 21H45

SOUTH ON DAY

SATURDAY & SUNDAY
12H - 15H30 / 19H - 21H45

WHAT'S FOR DINNER?

THE MORE THE MERRIER

Butter radish 5€
Chicken cromesquis, beetroot ketchup 8€
Panisses, vegetables spread 8€
Homemade paté croute, pickles 12€

JUST THE TWO OF US

FOR 2 PEOPLE
Charolais rib steak * 65€

LET'S START

Gratinated onion soup 11€
Leeks with vinaigrette, parmesan crumble 9€
Gravlax salmon, herbs yogurt 12€
Homemade duck foie gras, onion condiment 16€
6 escargots de bourgogne, beurre persillé 10€
12 burgundy snails, garlic parsley butter 18€

KIDS ONLY

Haddock nuggets * 9€
Ground beef steak * 9€

SIDE BY SIDE *

Homemade mashed potatoes 6€
Vegetable medley 6€

UNDER THE SEA

Pike-perch, squid ink risotto, creamy fish broth, fennel with pepper 22€
Octopus, black pudding, apples, potatoes 26€

BREAD'S BEST FRIEND

Cheese plate 11€
Cervelle de canut 7€

NICE TO MEAT YOU

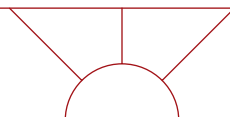
Beef bourguignon, carrots, mushrooms, potatoes 19€
Homemade confit duck leg, carrot purée, orange sauce 20€
Beef tartare, rice, walnuts, java pepper consommé 22€
Montbéliard sausage, lentils, mustard sauce 18€

HAPPY END

Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce 7€
Peanut bar snickers-style 7€
Tonka bean crème brûlée 7€
Chestnut cake, poached pear with vanilla, custard 8€

GO GREEN

Rigato, seasonal vegetable sauce, pecorino 18€
Cauliflower, goat cheese mornay sauce, perfect egg 18€



BONSOIR

NOTRE MENU DU SOIR !
APRÈS VOUS FAITES COMME VOUS VOULEZ...

33€

ON COMMENCE

Soupe à l'oignon gratinée

OU

Poireaux vinaigrette, crumble au parmesan

ET PLUS SI AFFINITÉS

Foie gras maison, condiment oignon + 5€

LE PRINCIPAL

Sandre, risotto à l'ancre de sèche, fumet crémé, fenouil au poivre

OU

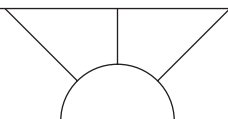
Bœuf bourguignon, carottes, champignons, pommes de terre

UNE FIN HEUREUSE

Crème brûlée fève de tonka

OU

Barre cacahuète façon snickers



EVENING!

OUR DINNER MENU!
BUT, DO AS YOU PLEASE...

33€

WE ALL START SOMEWHERE

Gratinated onion soup

OR

Leeks with vinaigrette, parmesan crumble

ADD IF YOU WANT

Foie gras maison, onion condiment + 5€

MAIN CHARACTER

Pike-perch, squid ink risotto, creamy fish broth, fennel with pepper

OR

Beef bourguignon, carrots, mushrooms, potatoes

HAPPY END

Tonka bean crème brûlée

OR

Peanut bar snickers-style

