

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

SATHONow

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

QU'EST-CE QU'ON MANGE ?

PLUS ON EST DE FOUS

Radis beurre 5€
Panisses, mayonnaise citron confit 8€
Rillettes de canard, pickles 9€

À DEUX C'EST MIEUX

POUR 2 PERSONNES
Côte de bœuf du moment * 69€
(30 / 40 MIN DE CUISSON EN DIRECT)

ON COMMENCE

Œufs mayonnaise, pickles d'échalote, croûtons 6€
Poireaux grillés, vinaigrette, graines de courge toastées 10€
Velouté de courge et châtaignes, huile de noisette, croûtons 10€
Pâté en croûte maison, condiment coing et vin rouge 14€
Tartare de dorade, pomme verte, vinaigrette aux agrumes 14€
6 escargots de bourgogne, beurre persillé 11€
12 escargots de bourgogne, beurre persillé 19€

COMME LES GRANDS

Nuggets de poisson * 9€
Steak haché * 9€

AVEC CECI *

Frites maison 6€
Salade verte 5€

SOUS L'OcéAN

Lieu noir, céleri, quinoa aux herbes, beurre noisette aux câpres 22€
Filet de bar, chou-fleur croustillant, beurre blanc au curry 23€

POUR LE PAIN

Assiette de fromage, Fromagerie B.O.F 11€
Cervelle de canut 7€

COMME UN LION

Cuisse de canard confite maison, polenta croustillante,
chou rouge, jus au vinaigre de framboise 19€
Poitrine de porc confite, purée de patate douce,
fenouil, jus réduit à la bière 21€
Paleron de bœuf braisé au vin rouge, carottes,
oignons et pommes de terre grenaille 21€
Tartare de bœuf au couteau * 20€

TOUT À UNE FAIM

Café gourmand 8€
Crème brûlée vanille de Madagascar 8€
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat 8€
Baba au rhum, compotée de pommes, ganache montée vanille 8€
Tarte bourdaloue, poire, amande, praliné 8€
Glaces & sorbets (1, 2, 3 boules) 3€ / 5€ / 7€

SE METTRE AU VERT

Potimarron rôti au miel, yaourt de chèvre,
sauce vierge poire et coriandre 18€
Lentilles vertes, crème de bleu d'Auvergne,
œuf parfait, champignons et parmesan 18€

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

SATHONday

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

WHAT'S FOR DINNER?

THE MORE THE MERRIER

Butter radish 5€
Panisses, preserved lemon mayonnaise 8€
Duck rillettes, pickles 9€

JUST THE TWO OF US

FOR 2 PEOPLE
Rib steak of the moment * 69€
(PLEASE ALLOW 30 / 40 MINUTES FOR COOKING)

LET'S START

Eggs mayonnaise, pickled shallots, croutons 6€
Grilled leeks, vinaigrette, toasted pumpkin seeds 10€
Pumpkin and chestnut velouté, hazelnut oil, croutons 10€
Homemade pâte en croûte, quince and red wine condiment 14€
Sea bream tartare, green apple, citrus vinaigrette 14€
6 Burgundy snails, garlic parsley butter 11€
12 Burgundy snails, garlic parsley butter 19€

KIDS ONLY

Haddock nuggets * 9€
Ground beef steak * 9€

SIDE BY SIDE *

Homemade french fries 6€
Green salad 5€

UNDER THE SEA

Pollock, celery, herb quinoa, brown butter with capers 22€
Sea bass fillet, crispy cauliflower, curry beurre blanc 23€

NICE TO MEAT YOU

Homemade duck leg confit, crispy polenta,
red cabbage, raspberry vinegar jus 19€
Pork belly confit, sweet potato purée,
fennel, beer-reduction jus 21€
Red wine-braised beef chuck, carrots,
onions and baby potatoes 21€
Raw beef tartare * 20€

BREAD'S BEST FRIEND

Cheese plate, Fromagerie B.O.F 11€
Cervelle de canut 7€

HAPPY END

Café gourmand 8€
Madagascar vanilla crème brûlée 8€
Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce 8€
Baba au rhum, apple compote, whipped vanilla ganache 8€
Bourdaloue tart, pear, almond, praline 8€
Ice cream (1, 2, 3 scoops) 3€ / 5€ / 7€

GO GREEN

Honey-roasted red kuri squash, goat's milk yogurt,
pear and coriander sauce vierge 18€
Green lentils, bleu d'Auvergne cream,
soft-poached egg, mushrooms and parmesan 18€