



Menu carte du 20

32 €

une entrée, un plat et un dessert au choix

ENTREES

Soupe de champignons et copeaux de foie gras <i>Mushroom soup</i>	9€
Terrine de truite aux herbes <i>Trout and herbs terrine</i>	12€
Salade de lotte et pomme de terre vitelotte (<i>supplément menu 3€</i>) <i>Monkfish and potatoes on salad</i>	13€
Œufs mimosa, salade verte, tomates et copeaux de parmesan <i>Mimosa eggs, green salad, tomatoes and parmesan cheese</i>	9€
Pressé de foie gras et queue de bœuf, légumes à la grecque (<i>supplément menu 5€</i>) <i>Foie gras and oxtail beef on terrine, légumes at grec mind</i>	16€
Tarte tatin au jambon sec et morbier <i>Ham tatin tart and Morbier cheese</i>	12€

VIANDES ET POISSONS

Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre (<i>supplément menu 5€</i>) <i>Beef piece, gratin of potatoes</i>	23€
Petit salé aux lentilles <i>Salt pork with lentils</i>	19€
Entrecôte de cheval, gratin de pommes de terre (<i>supplément 5€</i>) <i>Horse entrecote, gratin of potatoes</i>	23€
Pavé de cabillaud et choux multicolores <i>Codfish and multicolored cabbages</i>	18€
Côte de cochon grillée, jeunes carottes et sauce à l'estragon <i>Grilled pork rib, young carrots and tarragon sauce</i>	18€
Saumon mi-cuit, avocat et agrumes <i>Salmon, avocado and citrus</i>	18€
Magret de canard, figes et boulgour <i>Duck fillet, figs and bulgur</i>	22€
Plat du jour / <i>dish of the day</i>	14€
Supplément garniture (gratin de pomme de terre ou salade verte) <i>Packing addition (gratin of potatoes, green salad)</i>	3€

FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i>	6€
Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from our pastry</i>	6€
Crumble aux pommes/ <i>Apple crumble</i>	8€
Panna cotta chocolat / <i>Chocolate panna cotta</i>	6€
Planche de fromages en accord les 3 cognacs Augier (<i>supplément menu 6€</i>)	14€

LE MENU DU 20€

Servi du lundi au vendredi

Un encas, un plat du jour *Small starter, dish of day,*

Un café accompagné *Accompanied coffee*

ou un dessert de la ruche *or dessert from our pastry*