

Dessert



Tarte tatin, crème d'Isigny

11
€

Desserts



Cheesecake

9

Apéritif



Appétissant

Pizza



Pizza à la viande

Plats d'accompagnement



Pommes

Plats végétariens



Légumes

Spécialités indiennes



rôti

4

Poulet



Buffle

9

Main Course



Chuck Flap Black Angus

42
€

Fleisch - Schweinesteak



Steak

9

Bakery



Bar

Entrees



Oeuf Parfait Meurette

12
€



Oeufs Bio Fermiers Mimosa

8
€



Cuisses De Grenouilles Aillées Et Poêlées

18
€



Velouté De Butternut, Châtaignes Et Lard

10
€



Cèpes, Girolles Et Champignons Bruns En Persillade

15
€



Couteaux Gratinés De Nos Côte

16
€



Tataki De Boeuf Et Herbes Folles

17
€



Poulpe Grillé, Petits Légumes Et Piment D' Espelette

19
€

FROMAGE & DESSERTS



Riz au Lait, Caramel au Beurre Salé

9
€

FROMAGES & DESSERTS



Baba Au Rhum Plantation, Crème Montée À La Vanille

13
€



Assiette De Fromages Af Inés

16
€



Cheesecake Au Spéculoos, Coulis Fruits Exotiques

11
€



Souf Lé Au Chocolat, Crème Montée À La Vanille

12
€

Menu Enfant €15



Plat

FORMULE DU SOIR €25.9



Entree

Non classé



Boudin noir de Christian Parra

21
€



Poitrine De Cochon Confite 7 Heures

27
€



Ris De Veau De Lait, Pomme Coeur

49
€



Rognons De Veau, Sauce Au Porto

18
€



Truite Des Pyrénées, Légumes À L' Anglaise

26
€



Joue De Boeuf, Comme Un Bourguignon

25
€



Risotto Gourmand Aux Girolles Et Parmesan

23
€



Faux Filet Maturé

32
€



Noix D' Entrecôte Angus Premium

49
€



Picanha Angus Grain Fed

110
€



Côte De Boeuf Maturée 6 Semaines

120
€



Os a Moelle en Gouttière, Crumble D'herbes, Pickles

11
€



Rillettes Traditionnelles Du Man

10
€



Jambon Truffé, Maison Villani

14
€



Pâté En Croûte De Canard Et Pistaches

15
€



Faux Filet Maturé, Mariné Et Fumé

17
€



Jambon De Bayonne Affinage 12 Mois, Louis Ospital

18
€



Bois



Dessert



Deuxième cours



3e Cours



2e cours



1er cours



Troisième cours



Premier cours