

POUR COMMENCER / TO START

Ardoise de foie gras de canard en verrine au Cognac Hennessy
accompagnée de son pain à la tomate confite

*Duck foie gras in a glass cup perfumed with Cognac Hennessy and served with
tomato bread*

10.90

Foie gras de canard accompagné de son verre d'Arguillet + 1.50 Euros

Duck Foie gras with a glass of Arguillet (white wine)

Cassolette d'escargots de Bourgogne gratinés par 12, pain à la tomate confite

Burgundy snails by 12, tomato bread

8.90

Carpaccio de Saint-Jacques mariné au sel rose de l'Himalaya

Marinated scallops carpaccio with Himalayan salt

8.90

Ravioles de homard à la ricotta par 6 dans leur bouillon parfumé à la vanille

Lobster ravioli with ricotta by 6 flavoured with vanilla

7.90

Tarte fine en duo de courgettes et tomates surmontée de parmesan

Zucchini and tomato pie with Parmigiano

7.90

Salade Savoyarde à la mangue : jambon fumé, tomme de Savoie, marron,
vinaigrette Miel et moutarde

*Savoyard Salad with Mango : smoked ham, Tomme de Savoie cheese, chestnut,
honey and mustard dressing*

7.90

Os à moelle au sel de Guérande, sauce échalote et pain de campagne grillé

Marrowbone with Guérande salt, shallot sauce and toasted traditional bread

7.90

LES INCONTOURNABLES / THE ESSENTIALS

Noix de Saint-Jacques poêlée, jus court de crustacés,
Tombée d'épinard frais au cumin

Fried Scallops, seafood juice, fresh spinach with cumin

16.90

Carré d'agneau rôti en crumble de noisette, sur sa polenta, sauce au romarin

Roasted lamb in peanut crumble, polenta, rosemary sauce

16.90

Cuisse de canard confit Maison, sauce forestière et ses pommes sautées Maison

Confit (preserved) duck, mushroom sauce and traditional fried potatoes

13.50

Risotto aux cèpes sous son ciel de magret de canard fumé

Cep risotto and smoked duck magret,

14.90

Faux filet de bœuf 200 g, sauce forestière, accompagné de pommes sautées Maison

Beef sirloin (200g) with mushroom sauce and traditional fried potatoes

13.90

Version Rossini (verrine de foie gras) + 5 Euros

Rossini Type (glass cup foie gras)

Omble Chevalier en filet cuit à la salamandre sur son lit de risotto,
orné de sa tige de citronnelle

Omble Chevalier fish served with risotto and citronella

14.90

Œuf cocotte façon Sud Ouest et ses mouillettes
Soft-boiled egg and toasted bread and butter

7.90

Penne Primavera à la ricotta et pousses d'épinard frais
Penne Primavera with ricotta and fresh spinach

8.90

Omelettes au choix et son mesclun de salade :
Our selection of omelettes served with salad

Cèpes / <i>Cep</i>	7.50
Bacon / <i>Bacon</i>	7.50
Parmesan / <i>Parmiggiano</i>	7.00
Fine herbes / <i>Herbs</i>	7.00
Nature / <i>Plain</i>	6.50

Supplément garniture
On the side

Pommes sautées Maison et ses condiments	5.00
<i>Traditional fried potatoes and pickles</i>	
Assiette de tian de légumes gratinée au parmesan	5.00
<i>Grilled vegetables with Pamiggiano</i>	
Mesclun de salade / <i>Green salad</i>	5.00
Epinard frais au cumin / <i>Fresh spinach perfumed with cumin</i>	4.50

UNE GOURMANDISE / A DELICACY

Déclinaison de trois fromages avec leur petit pain de campagne
Assortment of three French cheeses with cereal bread

7.50

Tiramisu au Nutella et Spéculos

Glace banane

Nutella Tiramisu and Spéculos, Banana ice cream

6.90

Crème brûlée au Carambar

Boule de glace caramel au beurre salé

Caramel candy crème brûlée, Toffee ice cream

6.90

Manguissime : Pannacotta à la mangue et son coulis mangue

Glace à la mangue

Mango Pannacotta and coulis, Mango ice cream

6.90

Crêpe en cornet, fruits rouges et Chantilly

French crepe filled with red fruits and Chantilly

6.90

Tarte fine chaude aux poires « Conférence »

Boule de glace vanille des Iles

Hot pear pie, Bourbon vanilla ice cream

6.90

Coupe de glace ou Sorbet 3 parfums au choix et chantilly

Ice cream or sorbet - 3 flavors

5.90

Parfums/Flavors : Vanille des îles *Bourbon Vanilla*, Chocolat et ses copeaux *Chocolat and its shavings*, Banane *Banana*, Ananas *Pineapple*, Caramel beurre salé *Toffee*, Mangue *Mango*, Abricot *Apricot*, Nougat de Montélimar *Nougat de Montélimar*

Menu du Petit Gourmet (-12 ans) Kid Menu (-12 years old)



Un Plat et Un Dessert au choix
A Main course and a delicacy



7.80

Plats / Main Courses

Faux filet de bœuf Charolais (160 g), sauce forestière
Pommes sautées Maison et ses condiments
Beef sirloin (200g) with mushroom sauce, traditional fried potatoes and pickles



Omble Chevalier en filet cuit à la salamandre sur son lit de risotto
Omble Chevalier fish served with risotto and citronella

Desserts / A delicacy

Fromage blanc au Miel ou sur son coulis de fruits rouges
Cream cheese with honey and red fruit coulis



Coupe de Glace 2 boules
Ice Cream- 2 flavours

Parfums/ Flavours: Vanille des îles Vanilla, Chocolat et ses copeaux Chocolate and its shavings, Banane Banana, Ananas Pineapple, Caramel beurre salé Toffee, Mangue Mango, Abricot Apricot, Nougat de Montélimar, Nougat de Montélimar

~ Nos formules du Midi ~

For Lunchtime Only

Formule Express

1 Plat / Main

+

1 Café / Coffee

9.50

Formule Patio

1 Entrée + 1 Plat
Starter + Main*

Ou / Or

*1 Plat + 1 Dessert
Main + Delicacy*

11.50

**Foie Gras, supplement 2.50 €*

*Je vous propose une cuisine
d'inspiration française à la
fois créative et traditionnelle
qui cultive les valeurs sûres
d'un héritage culinaire aux
saveurs du Sud ...*

Le Chef

MENU SOIRÉE ÉTAPE

(Hors Boisson / Drinks not included)

18.90

Pour commencer / To Start au choix

Escargots de Bourgogne par 8, pain à la tomate confite *Burgundy Snails by 8*
Ravioles de Homard à la ricotta par 4 dans leur bouillon parfumé à la vanille

Lobster ravioli with ricotta by 4 flavoured with vanilla

Salade Savoyarde à la mangue *Savoyard Salad with Mango*

Os à moelle au sel de Guérande, sauce échalote et pain de campagne grillé

Marrowbone with Guérande salt, shallot sauce and toasted traditional bread

Salade verte, vinaigrette Miel et moutarde

Green salad with honey and mustard dressing

Les Incontournables / The Essentials au choix

Cuisse de canard confit Maison, sauce forestière, pommes sautées Maison

Confit (preserved) duck, mushroom sauce and traditional fried potatoes

Faux filet de bœuf 160 g, sauce forestière, pommes sautées Maison

Beef sirloin (200g) with mushroom sauce and traditional fried potatoes

Omble Chevalier en filet cuit à la salamandre sur son risotto, tige de citronnelle

Omble Chevalier fish served with risotto and citronella

Œuf cocotte façon Sud Ouest et ses mouillettes

Soft-boiled egg and toasted bread and butter

Penne Primavera à la ricotta et pousses d'épinard frais

Penne Primavera with ricotta and fresh spinach

Omelettes au choix *Selection of omelettes*

Une gourmandise / A Delicacy au choix

Tomme de Savoie et son mesclun de salade *Tomme de Savoie and green salad*

Tiramisu au Nutella et Spéculos, boule de glace banane

Nutella Tiramisu and Spéculos, Banana ice cream

Crêpe en cornet, fruits rouges et Chantilly

French crêpe filled with red fruits and Chantilly

Crème brûlée au Carambar, boule de glace caramel au beurre salé

Caramel candy crème brûlée, Toffee ice cream

Coupe de glace ou Sorbet 3 parfums au choix et chantilly

Ice cream or sorbet- 3 flavors