

Un lieu où règne l'amour du bon...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

NOS ENTRÉES - OUR STARTERS

100%
vegan

Gaspacho concombre, mousse menthe .. 5.50

Cucumber Gazpacho and its mint mousse

Potage maison 6.00

Homemade soup

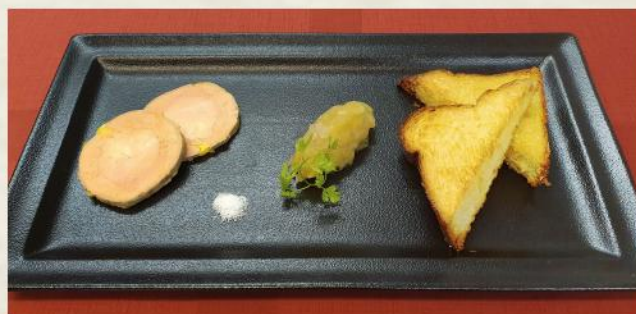
Terrine maison, chutney d'oignons 6.50

Homemade terrine with onion chutney

Mille-feuille de poissons, 9.00

crème montée à la coriandre

Fish millefeuille with coriander cream



Escargots et rillons, 11.50

crème d'ail au vin moelleux

Escargots & greaves, sweet wine garlic cream

Escargots de Bourgogne farcis

au beurre persillé

Bourgogne escargots stuffed with parsley butter

6 pièces / 6 pieces 7.50

12 pièces / 12 pieces 13.00

Fois gras au calvados, chutney 16.50

de pommes au vinaigre de cidre

Foie gras with calvados & apple chutney

with apple cider vinegar

NOS GRANDES SALADES - OUR MAIN COURSE SALADS

Salade Océane : tomates, crevettes, saumon, 15.50

orange, pamplemousse, avocat, sauce ciboulette

Salad of the Sea : tomatoes, shrimps, salmon,

orange, avocado, grapefruit, chive sauce

Salade du chef : rillons maison, 16.50

oeuf basse température, pomme de terre,

toasts de fromage de chèvre

Chief salad : homemade greaves, potatoes,

slow-cooked egg, toasts with goat cheese

Salade de légumes crus 12.50

Raw Vegetables Salad



KID'S MENU

Jusqu'à 12 ans - 12 years or less 12.50

Cheeseburger OU escalope de poulet OU jambon blanc OU poisson lounge B.

Cheeseburger OR chicken breasts OR ham OR Lounge B fish.

Servi avec frites maison ou légumes du jour

Served with homemade french fries or vegetables of the day

1 boule de glace à choisir parmi nos parfums

1 scoop of ice cream to choose in our fragrances

Du 20 Avril au 31 Octobre : ouverture 7/7 le soir. Et ouverture le midi les week-ends et jours fériés
Réservation au : +33 (0) 967 225 123 ou +33 (0) 247 570 226

A place where flavor reigns...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

NOS BURGERS - OUR BURGERS

Brooklyn 15.50

Pain, escalope de poulet, comté, oignon rouge, tomate, poivron, sauce burger, salade, frites maison.
Bread buns, chicken breast, cheese county, red onion, tomato, pepper, burger sauce, lettuce, homemade chips.

Portland 16.50

Pain, sauce ciboulette, poisson du marché, jus de citron, tomate, oignon rouge, salade.
Bread buns, chive sauce, fish, tomato, red onion.

Végétarien 16.50

Pain, galette de légumes, tomate, poivron, oignon rouge, pois gourmand, salade, frites maison.
Bread buns, vegetable steak, tomato, pepper, red onion, greedy peas, lettuce, homemade chips.



New York City 16.50

Double Steak 22.50 | Triple Steak 28.00
Pain, steak haché, bacon, brie, oignon rouge, cornichon, tomate, sauce burger, galette pomme de terre, frites maison.
Bread buns, minced beef, bacon, brie, red onion, dill pickle, tomato, burger sauce, potato cake, homemade chips.

San Diégo 16.50

Double Steak 22.50 | Triple Steak 28.00
Pain, boeuf épicé, comté, poivron, oignon rouge, tomates, sauce épicée, salade, frites maison.
Bread buns, spicy minced beef, cheese county, pepper, red onion, tomatoes, spicy sauce, lettuce, homemade chips.

Tourangeau 18.50

Double Steak 24.50 | Triple Steak 29.50
Pain, salade, sauce burger, steak haché, oignon rouge, tomates, st maure, salade, frites maison.
Bread buns, lettuce, burger sauce, ground beef, red onion, tomatoes, goat cheese, lettuce, homemade chips.

Supplément Galette de pomme de terre : 2.00

Extra potato cake : 2.00

NOS TARTARES - OUR TARTARS

Tartare Japonais : thon rouge, sésame grillé, coriandre, citron vert, sauce soja 21.50
Japanese tartar, bluefin tuna, grilled sesame, coriander, lime, soy sauce

Tartare de boeuf / Beef tartar 200gr 16.50 / 300gr 22.00

Tartare Mexicain : oignon rouge, avocat, piment, coriandre 200gr 17.50 / 300gr 23.00
Mexican tartar, red onion, avocado, chilli pepper, coriander

SUR LE GRILL - FROM THE GRILL

Brochette de légumes : courgette, 9.50
aubergine, citron confit, tomate...

Vegetable skewer : eggplant, lemon, tomatoes...

Brochette de volaille marinées 12.50

tomates, citrons et ratatouille de saison

Chicken skewers with tomatoes, candied lemons and its ratatouille of the season

Entrecôte ~350gr 27.50

Rib steak ~12 oz

Gambas flambées au whisky 24.50
et sa ratatouille de saison

Prawns flambéed in whisky and its ratatouille of the season

Pluma de porc Ibérique 21.00

Iberico pork plumas

Côte de boeuf ~1.2kg 78.50

Rib of beef ~35 oz

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison et salade verte.
All our meats are accompanied with homemade french fries and lettuce.

Sauces : poivre, bleu, Béarnaise. / pepper, blue cheese, Béarnaise.

Supplément sauce / extra sauce : 1.00



Viande de boeuf
race française

*All our meats
come from France*

Un lieu où règne l'amour du bon...

BAR A VINS / TAPAS - BISTROT GOURMAND

PLATEAU DE FROMAGES - *CHEESE PLATTER* 13,50



GOURMANDISES - *DESSERTS*

Carpaccio d'ananas au poivre de Timut...6.50
Pineapple carpaccio with Timut pepper

Brioche façon pain perdu, sauce au7.50
caramel beurre salé, glace vanille, chantilly
*French toast with salted caramel sauce,
vanilla ice cream and whipped cream*



Moelleux au chocolat, crème anglaise...9.00
glace chocolat-orange-grand marnier
*Molten chocolate cake with custard,
chocolate-orange-grand marnier brandy scoop*

Soupe de fruits rouges,9.00
Compotée de rhubarbe, mousse basilic
Red fruits soup, rhubarb compote, basil mousse

Nougat glacé, coulis de fruits rouges9.50
Iced nougat and its red fruits coulis

Café gourmand (4 pièces)10.00
Gourmet coffee (4 pieces)

Glaces - *Sundaes* 8.50

Pêche Melba : vanille, pêche, coulis de fruits rouges, chantilly

Peach Melba : vanilla, fresh peach, red fruits coulis, whipped cream

Poire Belle Hélène : vanille, poire, chocolat chaud, chantilly

Pear Belle Helene : vanilla, fresh pear, hot chocolate, whipped cream

Chocolat Liégeois : chocolat, vanille, chocolat chaud, chantilly

Liegeois Chocolate : chocolate, vanilla, hot chocolate, whipped cream

Café Liégeois : café, vanille, espresso, chantilly

Liegeois Coffee : coffee, vanilla, espresso, whipped cream

Parfums glace : vanille, chocolat, café, lait-menthe-chocolat, caramel beurre salé, speculoos, chocolat-orange-grand marnier.

Parfums sorbet : cassis, citron vert, fraise, framboise, mangue, thé earl grey.

Parfums sorbet salé : betterave rouge.

Ice cream fragrances : vanilla, chocolate, coffee, milk-mint-chocolate, salted caramel, speculoos, chocolate-orange-grand marnier brandy.

Sorbet fragrances : cassis, lime, strawberry, raspberry, mango, earl grey, beetroot.

Alcoolisées - *Alcoholised* 10.00

After Eight : chocolat, menthe chocolat, get27, chantilly

After Eight : chocolate, mint chocolate, get27, whipped cream

Sibérie : citron vert, cassis, vodka

Siberia : cassis and lime sorbet, vodka

Colonel : citron vert, vodka

Colonel. : lime sorbet, vodka



1 boule : 3.00 - 2 boules : 5.00 - 3 boules : 6.50 - Supplément chantilly : 1.00
1 scoop : 3.00 - 2 scoops : 5.00 - 3 scoops : 6.50 - Additional whipped cream : 1.00