

Le restaurant est ouvert le soir pour le dîner du lundi au vendredi

Les entrées du jour sont soulignées

ENTRÉES STARTERS

Endives aux noix et bleu Endive salad with walnuts and blue cheese

Céleri rémoulade, pomme granny et saumon mariné Celery remoulade, apple with marinated salmon

Croustillant de cabécou aux noix, bouquet de salade Roasted goat cheese with nuts

Tartare de crevettes au citron vert et guacamole maison Shrimp tartare with lime and guacamole

Salade landaise : Gésier, magret de canard fumé, médaillon de foie gras de canard maison Landaise salad

Œufs durs mayonnaise maison et bouquet de salade Hard eggs mayonnaise

Saumon de Norvège mariné à l'aneth et ses pickles, blini (supt 4€) Marinated raw salmon with blini

Les plats du jour sont soulignés

PLATS MAIN COURSES

Aile de raie aux câpres et pommes vapeur Skate fish with caper sauce and potatoes

Filet de daurade royale, sauce mousseline au champagne et tagliatelles de courgettes (sup +2€) Sea-bream and zucchini

Brochette de bœuf grillée aux poivres, pommes de terre sautées et salade Beef skewer, wine sauce

Poulet fermier rôti au jus, purée de pomme de terre Roast chicken, puree

Jarret de porc à la bière et choux au vin blanc (sup +4€) Pork knuckle with beer and cabbage white wine

Assiette végétarienne Vegetarian dish

Entrecôte grillée à la sauce béarnaise, pommes de terre sautées et mesclun (supt +4€) Grilled entrecote with bearnaise

Suprême de poulet fermier du Périgord label rouge, pommes de terre sautées, poêlée de légumes Chicken, vegetables

Tartare de bœuf préparé avec ses pommes de terre sautées et mesclun Prepared beef tartar, fried potatoes and salad

Bavette d'ailoyau à l'échalotes, pommes sautées et salade Sirloin steak with shallots sauce, potatoes and salad

Assiette de légumes +2€

Les desserts du jour sont soulignés

DESSERTS MAISON FULLY HOMEMADE DESSERTS

Tarte aux pommes Apple tart

Pirogue d'ananas frais Pineapple boat

Crème brûlée à la vanille et à la cassonade Creme brulee with vanilla and brown sugar

Fromage blanc au coulis de framboise maison French style cottage cheese with raspberry compote

Glaces artisanales de Lyon aux choix : vanille, chocolat, framboise, citron Ice cream choices

Café gourmand (supt +2,8€) Coffee with assorted desserts

Paris-Brest à la crème pâtissière pralinée (entièrement maison) Paris-Brest

Mousse au chocolat, madeleine maison Chocolate mousse

Assiette de fromages fermiers : camembert au lait cru, cantal « entre deux », chèvre frais Assorted cheese plate

Nage d'agrumes (segments d'oranges et de pamplemousses) Citrus fruit (segments of oranges and grapefruits)