





À LA CARTE

ENTRÉES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT	11.5	ŒUFS MAYONNAISE 	6
SAUMON FUMÉ MAISON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE 	11.5	ŒUFS MEURETTES 	8
TERRINE DU CHEF PICKLES MAISON	8	SALADE DE GÉSISERS DE CANARD AU VINAIGRE DE XÉRÈS	8
SAUCISSON PAYSAN IBÉRIQUE DE PATA NEGRA	8	SALADE CÉSAR, POULET CROUSTILLANT	9
FILETS DE HARENG LABEL ROUGE POMMES TIÈDES 	8.5	OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL	10
CÉLERI RÉMOULADE AU SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE	8.5	SUGGESTION DU JOUR	7.5
CROMESQUIS DE CABILLAUD	7.5		

PLATS

ROGNON DE VEAU SAUCE MOUTARDE, POMMES SAUTÉES	19.5
PAVÉ DE BOEUF GRATIN DAUPHINOIS AUX MORILLES	24
DOS DE SAUMON SAUCE BÉARNAISE OU HUILE D'OLIVE PARFUMÉE À L'ORIGAN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	19
BAVETTE D'ANGUS SAUCE ÉCHALOTE OU NATURE, FRITES MAISON	19
BURGER GOURMAND FRITES MAISON	18.5
DOS DE CABILLAUD RÔTI SUR PEAU VINAIGRETTE DE TOMATES AU PESTO PETITS LÉGUMES DE SAISON	19.5
L'ANDOUILLETTE DE TROYES A.A.A.A SAUCE MOUTARDE OU NATURE, FRITES MAISON	19.5
TARTARE DE BŒUF MAISON CRU OU ALLER-RETOUR, SALADE ET FRITES MAISON	18.5
ENTRECÔTE (MINI 350 GR) SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON	24
SUGGESTION DU JOUR	18.5
ARDOISE	22

LES GRANDES ASSIETTES

GRANDE ASSIETTE	DE SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE D'ÉCOSSE	21.5
	PÉRIGOURDINE, FOIE GRAS, MAGRET FUMÉ, GÉSISERS DE CANARD	22.5
	SALADE CÉSAR, POULET CROUSTILLANT	19.5
	DE CHARCUTERIE ET FROMAGE	21
	DE TOMATES D'ANTAN MOZZARELLA DI BUFALA ET PESTO (SELON SAISON)	19.5
	DE CARPACCIO DE BŒUF FRITES MAISON (SELON SAISON)	18.5

DESSERTS OU FROMAGES

BLEU D'Auvergne	7.5	CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE	8.5
BRIE DE MEAUX	7.5	MOELLEUX AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE	8.5
CHÈVRE LONG VÉRITABLE SAINT-MAURE	7.5	ÎLE FLOTTANTE CRÈME ANGLAISE	8.5
FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES OU CRÈME DE MARRON	7.5	BABA AU RHUM	8.5
GLACES OU SORBETS VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAISE, CASSIS, CITRON VERT	7.5	CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS	8.5
MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	7.5	COUPE PETIT VILLIERS GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON, CHANTILLY	8.5
PANNA COTTA AUX FRUITS DU MOMENT	7.5	SUGGESTION DU JOUR	8.5
		COUPE COLONNEL	11.5



TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON



Prix nets en euros, taxes et services compris. Carte bancaire à partir de 13€