

# FORMULE 33€

## ENTRÉE AU CHOIX

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AVEC SON VERRE DE TARIQUET +5€

FILETS DE HARENG LABEL ROUGE POMMES TÊDES 

CÉLERI RÉMOULADE AU SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE

TERRINE DU CHEF PICKLES MAISON

SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE D'ÉCOSSE 

SALADE DE GÉSIERS DE CANARD AU VINAIGRE DE XÉRÈS

OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL

SUGGESTION DU JOUR

## PLAT AU CHOIX

BAVETTE D'ANGUS SAUCE ÉCHALOTE OU NATURE, FRITES MAISON

ROGNON DE VEAU SAUCE MOUTARDE, POMMES SAUTÉES

VÉRITABLE ANDOUILLETTE DE TROYES A.A.A.A. SAUCE MOUTARDE OU NATURE, FRITES MAISON

DOS DE CABILLAUD RÔTI SUR PEAU VINAIGRETTE DE TOMATES AU PESTO PETITS LÉGUMES DE SAISON

DOS DE SAUMON SAUCE BÉARNAISE OU HUILLE D'OLIVE PARFUMÉE À L'ORIGAN, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

TARTARE DE BŒUF MAISON CRU OU ALLER-RETOUR, SALADE ET FRITES MAISON

BURGER GOURMAND FRITES MAISON

ENTRECÔTE (MINI 350GR) SAUCE BÉARNAISE, FRITES MAISON +5€

PAVÉ DE BOEUF GRATIN DAUPHINOIS AUX MORILLES +5€

SUGGESTION DU JOUR

## DESSERT OU FROMAGE AU CHOIX

BLEU D'Auvergne / BRIE DE MEAUX / CHÈVRE LONG VÉRITABLE SAINTE-MAURE

FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS ROUGES OU CRÈME DE MARRON

CRÈME BRÛLÉE À LA CASSONADE / MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

MOELLEUX AU CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE / ÎLE FLOTTANTE CRÈME ANGLAISE

BABA AU RHUM / COUPE PETIT VILLIERS GLACE VANILLE, CRÈME DE MARRON, CHANTILLY

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS / PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES

GLACES OU SORBETS VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAISE, CASSIS, CITRON VERT

SUGGESTION DU JOUR

## MENU JUNIOR 12€

ENFANT - 12 ANS

STEAK HACHÉ OU NUGGETS DE POULET - FRITES

+ GLACES OU SORBETS 2 BOULES VANILLE, CHOCOLAT, CAFÉ, FRAISE, CASSIS OU CITRON VERT

OU MOUSSE AU CHOCOLAT OU FROMAGE BLANC

+ COCA-COLA 33CL OU JUS DE FRUITS 20CL



# TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON



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