



## Entrées

|  |       |
|--|-------|
| Saucisson, radis, beurre doux                                | 7€    |
| Euf bio, mayonnaise  | 7€    |
| Lentilles vertes du Puy, vinaigrette moutardée, œuf mollet * | 8€    |
| Salade d'endives au Roquefort et noix                        | 9€    |
| Salade frisée aux lardons fumés, œuf poché et croûtons       | 10€   |
| Poireaux vinaigrette, œuf mimosa *                           | 13€   |
| Os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne grillé      | 14€   |
| Gros escargots de Bourgogne (6 pièces)                       | 15,5€ |
| Tartare de saumon aux fines herbes *                         | 16€   |
| Friture de calamars, sauce tartare                           | 16€   |
| Sardines millésimées, pain de campagne grillé                | 16€   |

Formule \*

Entrée - Plat  
ou  
Plat - Dessert

29€

Formule \*

Entrée  
Plat  
Dessert

39€



## Plats

|   |     |
|---|-----|
| Tartare de bœuf charolais au couteau, pommes frites * | 20€ |
| Saucisse au couteau, purée de pommes de terre *       | 22€ |
| Saumon rôti, lentilles vertes                         | 26€ |
| Aile de raie au beurre noisette, câpres et citron *   | 26€ |
| Daurade grillée à la fleur de thym                    | 28€ |
| Coquilles Saint-Jacques à la coque                    | 29€ |
| Poulet cocotte façon grand-mère                       | 29€ |
| Filet de bœuf au poivre                               | 39€ |

## Desserts

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| Glace vanille minute                  | 9€  |
| Sorbet citron minute                  | 10€ |
| Crème caramel *                       | 11€ |
| Crème brûlée                          | 11€ |
| Île flottante                         | 12€ |
| Tarte Tatin, crème d'Isigny           | 12€ |
| Crumble aux poires, glace caramel *   | 13€ |
| Fondant au chocolat, crème anglaise * | 13€ |