

## ENTRÉES

### *Starters*

Œuf mayonnaise 8,5€

#### ***Hard boiled eggs with mayonnaise***

Saumon mariné, condiments aux agrumes, crème d'aneth 12€

#### ***Marinated salmon, citrus condiments, dill cream***

Burrata au pesto, carpaccio de tomates, caramel balsamique 13€

#### ***Burrata cheese with pesto, tomato carpaccio, balsamic caramel***

Soupe à l'oignon gratinée 16€

#### ***French Onion Soup***

Escargots de Bourgogne persillés — par 6 ou 12 12€ ou 16€

#### ***Burgundy snails, parsley butter — by 6 or 12***

Cuisses de grenouilles en persillade 14€

#### ***Frog legs***

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe et tomates 18€

#### ***Duck foie gras, rhubarb and tomato chutney***

## SPÉCIALITES

### *Specialties*

Confit de canard maison, haricots verts, pommes sautées en persillade 25€

#### ***Duck confit with sautéed potatoes and French green beans***

Saucisses confites du Pays Basque, purée de pommes de terre, piperade 19€

#### ***Pork sausages (Basque Country) with mashed potatoes and piperade sauce***

Pavé de saumon à l'oseille, riz sauvage 22€

#### ***Roasted salmon with sorrel sauce and wild rice***

Suprême de volaille, linguine, sauce tomate au basilic 19€

#### ***Grilled chicken supreme with pasta, basil and tomato sauce***

Entrecôte (300gr.), frites et salade verte, sauce au poivre 27€

#### ***Rib eye steak (300gr.), French fries and green salad, peppercorn sauce***

Truite blanche des Pyrénées, légumes vapeur, beurre persillé 21€

#### ***White trout from the Pyrenees, steamed vegetables, parsley butter***

Penne à la crème de champignons et truffes, copeaux de parmesan 22€

#### ***Penne with mushrooms and truffles cream, parmesan cheese***

## TARTARE DE BOEUF / BURGERS

### **Steak tartare / Burgers**

***accompagnés de frites maison et salade / served with French fries and salad***

Tartare classique (jaune d'œuf, oignons, câpres, cornichons, persil) 18€  
***Steak tartare (raw ground beef, raw egg yolk, onions, capers, pickles, parsley)***

Cheeseburger au bacon (steak, cheddar, bacon, tomate, oignons, cornichons, sauce cocktail) 19€  
***Bacon cheeseburger (beef, cheddar, bacon, salad, tomato, onion, pickles, cocktail sauce)***

Cheeseburger au poulet (poulet, cheddar, tomate, oignons, cornichons, sauce cocktail) 19€  
***Chicken burger (crispy breaded chicken, cheddar, tomato, onion, pickle, cocktail sauce)***

Burger végétarien (steak de soja, cheddar, salade, oignon, cornichons, sauce cocktail) 19€  
***Vegetarian burger (soy steak, cheddar cheese, salad, onion, pickles, cocktail sauce)***

## SALADES

### **Salads**

Chèvre chaud (Toast de chèvre au miel, tomates cerises, noix, fruits de saison) 17€  
***Warm goat cheese (Goat cheese toast and honey, cherry tomatoes, walnuts, seasonal fruits)***

Océane (Saumon mariné, crevettes roses, tomates, concombre, avocat, vinaigrette au miel) 18€  
***Ocean (Marinated salmon, prawns, tomato, cucumber, avocado, honey vinaigrette)***

César (Poulet à la plancha, œuf dur, croûtons, tomates cerises, parmesan, sauce césar) 18€  
***Cesar (Grilled chicken, hard boiled egg, cherry tomatoes, parmesan, croutons, cesar sauce)***

Italienne (Penne au pesto, oignons caramélisés, tomates séchées, jambon de Pays, parmesan) 18€  
***Italian (Penne pasta with pesto, caramelized onions, sun-dried tomatoes, smoked ham, parmesan)***

Tataki de bœuf (Bœuf mariné, légumes croquants, oignons frits, sésame au wasabi) 18€  
***Beef tataki (Marinated beef, crisp vegetables, fried onions, wasabi sesame seeds)***

## OMELETTES / CROQUES

***Accompagnés de frites maison et salade / served with French fries and salad***

Fines herbes ***Herbs*** 16€

Mixte (jambon, emmental) ***Ham and cheese*** 16€

Champignons ***Mushrooms*** 16€

Croque-monsieur ***Ham and cheese grilled sandwich*** 16€

Croque-madame ***Ham and cheese grilled sandwich with fried egg*** 17€

## PLANCHES / BOARDS

Planche de charcuteries ***Cold cuts board*** 18€

Planche de fromages ***Cheese board*** 18€

Planche mixte ***Cold cuts & cheese board*** 24€

## MENU ENFANT/Kids menu

***Plat+dessert 15€/Main+dessert 15€***

Steak haché (***Beef patty***) ou Nuggets (***Chicken tenders***)

***+***

Crêpe ou boule de glace (***Crepe or scoop of ice cream***)

## SUGGESTIONS DU JOUR / *Today's specials*



## DESSERTS

Crème brûlée 8€

**Crème brûlée**

Mousse au chocolat 8€

**Chocolate mousse**

Crêpes maison (sucre ou Nutella) 8€

**Homemade crêpes (with sugar or Nutella)**

Profiteroles au chocolat, glace vanille 10€

**French choux pastry with vanilla ice cream and chocolate sauce**

Tarte Tatin, crème fraîche 10€

**Tarte Tatin (caramelized apple tart), crème fraiche**

Pâtisseries du jour 8€

**Today's pastries**

Café gourmand (expresso et 4 mignardises) 10,5€

**Gourmet coffee (expresso and 4 sweets)**

Coupe de glaces (2 boules) 7,5€

**Ice cream cup (2 scoops)**

- **caramel (caramel), vanille (vanilla), chocolat (chocolate), café (coffee), citron (lemon), fraise (strawberry), pistache (pistachio)**

### BOISSONS FRAÎCHES

#### *Cold drinks*

Thé glacé ( <i>homemade iced tea</i> )	7€
Café frappé ( <i>iced coffee</i> )	7€
Lait	4€
Fruits pressés (orange ou citron)	6€
Limonade	5,5€
Diabolo	5,5€
Jus de fruit	5,5€
Ice Tea	5,5€
Fanta orange	5,5€
Orangina, Schweppes	5,5€
Coca Cola, Coca Cola zero	5,5€
Perrier	5,5€
Sprite	5,5€

### BOISSONS CHAUDES

#### *Hot drinks*

Café expresso	2,5€
Café allongé	3€
Café noisette ( <i>macchiato</i> )	3€
Café américain ( <i>large cup of coffee</i> )	5,5€
Café double ( <i>double espresso</i> )	5€
Café crème ( <i>latte</i> )	5,5€
Cappuccino	5,5€
Café Viennois	7€
( <i>coffee and homemade whipped cream</i> )	
Chocolat chaud ( <i>hot chocolate</i> )	5,5€
Chocolat Viennois	7€
( <i>hot chocolate and homemade whipped cream</i> )	
Thé / Infusions (maison Kusmi)	5,5€
( <i>Ceylan, Earl Grey, vert, vert menthe, English Breakfast, Darjeeling, vert au jasmin, detox, be cool, fruits rouges, tilleul, verveine</i> )	