

L'Irish Coffee ou Le French Coffee

Les entrées



Les classiques

Suggestion du jour	8,5 €	Suggestion du jour (en semaine)	17,5 €
Les Ravioles de gambas, émulsion bisque coco	9,5 €	Suggestion du jour (en week-end & jours fériés)	19,5 €
La Terrine maison et sa brioche	9,5 €	Le Croque-Monsieur à la crème de truffe	16,5 €
Le Croustillant boudin noir et pommes	10,5 €	L'Assiette végétarienne Tarte burrata sésame potimarron	17 €
Les 6 huitres nº 3 fines de claire – Marennes Oléron L'assiette de jambon de Bayonne, Maison Ospital Pays-Basque	12,5 € 13 €	L'Andouillette de notre boucher & purée de pommes de terre, sauce moutarde	18,5 €
Le Foie gras de canard mi-cuit au vin rouge & brioche aux		Le Canard tournedos & crémeux céleri truffé sauce morilles	19,5 €
herbes	16,5 €	La Ballotine de volaille au chorizo & risotto de crozets	21€
		Le Poisson de la criée & sa garniture du moment (voir ardoise)	
Les desserts maison		La souris d''Agneau beurre d'herbes & semoule aux épices	25 €
Suggestion du jour	8,5 €	Le Croustillant d'Escargots & purée de pommes de terre à l'ail confit, beurre aux herbes	26 €
La Pomme Tatin avec sa crème fraîche de Bresse AOP	12 €	La Pièce de Bœuf du Limousin (250g - origine France)	
Le Chocolat (sphère chocolat noir, crumble, crème montée vanille)	12 €	shiitakes & pommes grenailles + Supplément Foie gras poêlé 9 €	29,5 €
L'Agrume (mousse agrume, glace citron vert, crumble)	12 €	· supplier for grad position of	29,5 €
La Poire au vin rouge de Bordeaux	12 €		
L'Assiette de 2 fromages, sélection de notre fromager de Castillon / Supplément 1 fromage + 4,2 €	8,5 €		
Le Plateau de 5 fromages affinés	21€	Le menu enfant (moins de 10 ans)	
Le « Gourmand » café	13,5 €	Ballotine de volaille & pommes de terre Crème glacée ou moelleux au chocolat	
Le « Gourmand » Rhum arrangé maison	16.5 €	Sirop à l'eau	12,5 €

9,5€

Pour toutes allergies connues, veuillez le signaler à notre équipe en début de service. La liste des allergènes est à votre disposition sur demande.

