

ENTRÉE

L'ŒUF BIO 10

ORGANIC EGG    

Œuf parfait, cresson, salsifis croustillants et ventrèche.

Perfect egg, watercress, crispy salsify and cured pork belly.

LE POIREAU 12

LEEK     

Poireau fondant, chèvre frais, shiso en tempura et jus de légumes corsé.

Slow-cooked leek, fresh goat's cheese, tempura shiso and rich vegetable jus.

LE PÂTÉ DE CAMPAGNE 12

COUNTRY-STYLE PÂTÉ     

Fait maison, cochon et magret de canard, condiment à la mûre et pickles de saison.

Home made, pork and duck breast, blackberry condiment and seasonal pickles.

LE TOPINAMBOUR 12

JERUSALEM ARTICHOKE   

Déclinaison de topinambour, ail confit et sarrasin croustillant.

Jerusalem artichoke variations, confit garlic and crispy buckwheat.

LE MAQUEREAU 13

MACKEREL     

Maquereau mariné, Granny Smith, soja, tzatziki et pastèque fumée.

Marinated mackerel, Granny Smith apple, soy, tzatziki and smoked watermelon.



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 35

Starter + Main or Main + Dessert

Entrée-Plat-Dessert 44

Starter + Main + Dessert

Uniquement le midi du lundi au vendredi
Available for lunch only, Monday to Friday.

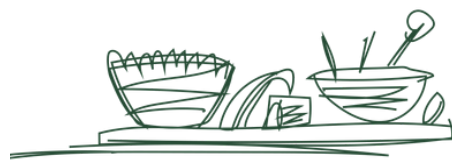
Toutes nos entrées à la carte sont disponibles dans le Menu de la Semaine.

All our à la carte starters are available as part of the Weekday Menu.

PLAT

EN PLAT : LA CRÉATION DE LA SEMAINE 27

MAIN DISH: THE CHEF'S CREATION OF THE WEEK



PLAT

L'ENTRECÔTE DE NORMANDIE 40

NORMANDY RIBEYE STEAK   

Entrecôte grillée, 300 g, pommes Pont-Neuf et sauce marchand de vin.

Grilled ribeye steak, 300 g, Pont-Neuf potatoes and red wine merchant's sauce.

LE CHOU FARCI 26

STUFFED CABBAGE    

Chou farci aux girolles, lentilles vertes du Puy et jus végétal.

Stuffed cabbage with chanterelle mushrooms, Le Puy green lentils and a vegetable jus.

LE LIEU JAUNE 29

ROASTED POLLOCK     

Lieu jaune rôti, cocos de Paimpol au miso, beurre blanc à l'estragon du Mexique.

Roasted pollock, Paimpol coco beans with miso and a beurre blanc infused with Mexican tarragon.

LA VOLAILLE 30

POULTRY   

Volaille fermière de la Ferme du Luteau contisée au beurre de sarriette, céleri au beurre noisette, brocolini et jus brun.

Free-Range Poultry from Ferme de Luteau, delicately infused with savory butter, brown-butter celery, broccolini and rich jus.

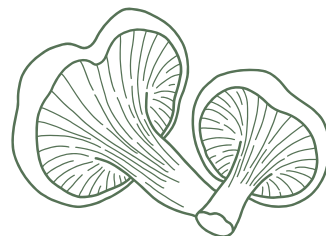
LA CÔTE DE BŒUF DE NORMANDIE 120

NORMANDY BONE-IN RIB STEAK   

Côte de bœuf à partager, 1,2 kg, pommes Pont-Neuf et sauce marchand de vin.

Bone-in rib steak to share, 1.2 kg, Pont-Neuf potatoes and red wine merchant's sauce.

Pour deux personnes • For two people.



Guide des pictogrammes
Pictogram Guide



INCONTOURNABLES

LA SALADE ARIETTE 26

THE ARIETTE SALAD



Croustillant de chèvre frais, chou blanc, carotte, courgette crue, nectarine rôtie, vinaigrette jus de citron, miel et huile de noix

Crispy fresh goat cheese with white cabbage, carrot, raw zucchini, roasted nectarine, and a lemon-honey walnut vinaigrette

LA CAESAR 29

À LA FRANÇAISE

THE FRENCH CAESAR



Poulet fermier du Luteau croustillant, cœur de romaine, tomate, œuf bio, sauce césar, croûtons crunchy
Free-range chicken from Luteau, heart of lettuce, tomato, organic free-range egg, Caesar sauce, crispy croutons

L'HAMBURGER 28

THE HAMBURGER

BŒUF AUBRAC

AUBRAC BEEF



Pain brioché, steak haché Aubrac, poitrine de veau fumée, tomme de brebis, pickles, tomate, oignon rouge, salade romaine, sauce burger maison, frites fraîches et salade

Brioche bun, Aubrac beef burger, smoked veal breast, sheep's milk tomme cheese, pickles, tomato, red onion, romaine lettuce, homemade burger sauce, served with fresh-cut fries and salad

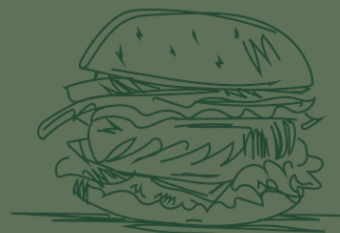
LE CROQUE 26

SAUMON

THE SALMON CROQUE



Saumon fumé, zeste de citron, béchamel et emmental, frites fraîches et salade
Smoked salmon, lemon zest, bechamel and Emmental, served with fresh fries and salad



DESSERTS

LES FROMAGES AFFINÉS 12
DE NOS RÉGIONSMATURED CHEESES
FROM OUR REGIONS

Sélection à la découpe
Cutting selection

LES PÂTISSERIES MAISON 14
THE HOMEMADE PASTRIES

Créations de notre équipe de pâtisseries, pâtisseries incontournables, tarte à partager, fruits de saison et autres gourmandises

Creations of our Pastry team, must-have pastries, tart to share, seasonal fruits and more



Guide des
pictogrammes
Pictogram
Guide

Prix nets en euros, taxes et service compris / Net prices in euro including taxes and services •
Tous les fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique / All fruits and vegetables are
organic • Toutes nos viandes sont d'origine française / All our meats come from France •
Liste des allergènes disponible sur demande. List of allergens available upon request.