

À PARTAGER

CHARCUTERIE 18 DE NOS RÉGIONS

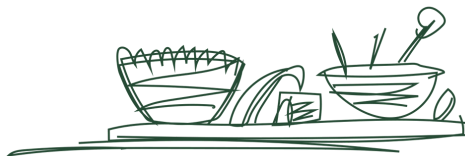
COLD MEATS FROM OUR REGIONS

Coppa, Jésus, saucisse sèche
d'Auvergne, pain de campagne
*Coppa, Jesus, dry sausage from
Auvergne, country bread*

TARTINADE DE CHOUX- 9 FLEUR FUMÉ

CREAMY SMOKED CAULIFLOWER

Chips de panais à la cannelle
*Homemade parsnips chips with
cinnamon*



ENTRÉE

PATATE DOUCE 12 SWEET POTATOE

En tataki, marinée au soja et graines
de nigelle et sarrasin, condiment au
raifort
*Cooked like a tataki, marinated with
soy and sesame seeds, curry cream*

BOEUF 12 BEEF

Joue de boeuf cuite 10h comme une
croquetas, mayonnaise au bacon de
veau
*Beef cheek cooked 10h like a
croquetas, mayonnaise with veal
bacon*

TRUITE DE NORMANDIE 13 NORMANDY TROUT

Cuite à la flamme, bouillon de
langoustines, pickles de radis
*Fire roasted, Julbo shrimp broth,
radish pickles*



L'AMOUR DE SAISON

THE LOVE OF THE SEASON

ENTRÉE DE LA SEMAINE 15 STARTER OF THE WEEK

PLAT DE LA SEMAINE 27 MAIN COURSE OF THE WEEK

PLAT

CANARD DU SUD-OUEST 30 SOUTH-WEST DUCK

Magret rôti au miel épicé, mille-feuilles céleri et
butternut, jus à la mélisse
*Duck breast fillet roasted with spicy honey,
celeriac and butternut squash, sauce flavoured
with lemon balm*

LOTTE DU GOLFE DE GASCogne 31 MONKFISH FROM "GOLFE DE GASCOGNE"

Rôtie, poitrine de veau séchée, choux vert farci
au sarrasin, sauce au beurre rouge citronnée
*Roasted, dried veal bacon, cabbage stuffed with
buckwheat, lemon-flavoured red butter sauce*

AGNEAU 29 LAMB

Braisé 12h, légumes d'antan rôtis aux herbes fines,
jus à la sauge
*Braised for 12 hours, roasted vegetables of
yesteryear with herbs, juice flavoured with sage*

TRUFFES NOIRES DU PÉRIGORD 30 PERIGORD BLACK TRUFFLES

Tagliatelles fraîches de Seine-et-
Marne, crème parfumée à la truffe,
truffes râpées minute
*Fresh tagliatelles, cream flavoured
with truffle, grated truffle*

BOISSONS

Expresso - 4,5
Gustave IPA 25cl - 6
Gustave Blonde Btl 33cl - 7
Cola Cola 33cl - 7
Evian 50 cl - 4 Evian 1L - 7
Ricard 4cl - 8

Brouilly Château de Saint-Lager AOP - Gamay - HVE 75cl - 52
Clos Saint-Germain AOP - Pinot Noir 75cl - 55
Copain comme Cavage IGP - Malbec 75cl - 32
Oé Le Languedoc AOP - Grenache 75cl - 45
Pellehaut l'été Gascon IGP - Chardonnay HVE 75cl - 39
Studio by Miraval 75cl - 39



INCONTOURNABLES

LA CAESAR
À LA FRANÇAISE 24
THE FRENCH CAESAR

POULET FERMIER DU GATINAIS
FREE-RANGE CHICKEN FROM
GATINAIS

Croustillant, cœur de romaine, tomate,
 œuf fermier bio, sauce César, croûtons
 Crunchy, heart of lettuce, tomato, organic
 free-range egg, Caesar sauce, crusty
 bread

LE CROQUE ARIETTE 27
ARIETTE'S CROQUE

Jambon truffé "Le Prince de Paris",
 comté gratiné, béchamel maison,
 frites et sucrose
 Truffled ham "Le Prince de Paris",
 Comté cheese grilled, homemade
 bechamel sauce, french fries and
 salad

L'HAMBURGER 26
THE HAMBURGER

BOEUF AUBRAC ISOGR
AUBRAC BEEF ISOGR

Abondance fondu, poitrine de veau,
 mayonnaise à l'estragon et piment
 d'espelette, compotée d'oignons, frites
 fraîches, salade
 Melted Abondance cheese, veal bacon,
 mayonnaise with tarragon and
 Espelette pepper, stewed onions,
 french fries, salad

LE CORDON BLEU MAISON 28
HOMEMADE CORDON BLEU

Noix de veau, jambon truffé Prince de
 Paris, béchamel au beaufort,
 mousseline de pommes de terre d'Ile-
 de-France
 Veal, truffle ham Prince de Paris,
 bechamel sauce with Beaufort,
 potatoes from parisian region
 mousseline



DESSERTS

LES FROMAGES AFFINÉS 12
DE NOS RÉGIONS
MATURED CHEESES
FROM OUR REGIONS

Sélection à la découpe
 Cutting selection

LES PÂTISSERIES MAISON 14
THE HOMEMADE PASTRIES

Créations de notre Chef Pâtissier Benoît
 Coulet, pâtisseries incontournables,
 tarte à partager, fruits de saison et
 autres gourmandises
 Creations of our Pastry Chef Benoît
 Colet, must have pastries, tart to share,
 seasonal fruits and more than that

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.

