

Menu 29€ : Entrée + Plat (*) + Fromage OU Dessert

Menu 36 € : Entrée + Plat (*) + Fromage ET Dessert

(*) = Supplément de 3 €uros sur le pavé de Charolais dans les Menus

Assiette Gourmande 18€ (uniquement le MIDI) : Assiette composée d'un assortiment de chaque entrées de la carte

Les Entrées :

- « Le poulet Gaston Gérard » servi froid en salade 16 €
Cold breast of chicken, mustard sauce, Gruyère chips, grilled chips, salad
- Vichyssoise de laitue, croûtons, fromage de chèvre aux arômes 15 €
Cold leek, potato and lettuce soup with fresh cream, croutons, goat's cheese with herbs
- Oeufs mimosa, bouillon de volaille en gelée, sésame, chips de polenta 15 €
Mimosa eggs, chicken broth in jelly, sesame, polenta chips
- Carpaccio de bœuf, vinaigrette à l'échalotes, câpres, parmesan, mélange de salade 16 €
Beef carpaccio, shallot vinaigrette, capers, Parmesan cheese, mixed salad
- Légumes de printemps rafraîchis, sauce aux champignons 19 €
Cooked spring vegetables served cold, mushroom sauce

Les Plats :

- Pavé de bœuf Charolais poêlé (*) : - céréales comme un riz pilaf, sauce Choron 23 €
OU
- purée, sauce « beurre d'Epoisses »
: - cereals like a pilaf rice, Choron sauce
OR
- mashed potatoes , Epoisses cheese sauce
- Cuisse de canard cuite au four pendant 7 heures, patate douce Macaire, jus de viande 22 €
Duck leg baked for 7 hours, sweet potato pan fried, meat juice
- Pâtes « à la française » : netit nois. oignons et lard basau. sucrine 17€
Pasta « à la française » : peas, onions and bacon, sucrine salad
- Filet de cabillaud cuit au four, haricots verts et sauce chorizo 19 €
Baked cod fillet, green beans and Chorizo sauce
- Quenelle de brochet, sauce crustacés, légumes du moment sautés, chips à l'encre de seiche 21 €
Pike quenelle (dumplings), shellfish sauce , sauteed seasonal vegetables, cuttlefish ink bread crisps

Les Fromages :

- *Assiette de Fromages Régionaux* 8 €
Assortiment of regional cheeses
- *Fromage Blanc (à la Crème ou Coulis de Fruits)* 5 €
Soft fresh cheese (with cream or red fruit coulis)

Les Desserts :

- *Coupe glacée "P'Tit Paradis"* 9 €
Ice cream cup "P'Tit Paradis"
- *Millefeuille au chocolat, coulis fruits rouges* 9 €
Chocolate millefeuille, red fruit coulis
- *Clafouti aux mûres, glace au lait d'amandes* 9 €
Blackberry batter-pudding, almond milk icecream
- *Yaourt « maison » à la vanille, marmelade de fraises et mousse au poivre de Timut* 9 €
Homemade vanilla yogurt, strawberry marmalade and Timut pepper mousse
- *Tarte à la noix de coco, crémeux à la mangue, glace Mascarpone* 9 €
Coconut tart, mango cream, Mascarpone icecream

Toute place occupée par un client non consommateur sera facturée 8€
Every seat occupied by a customer without consuming will be charged 8€