

**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€*