

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

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

Menu 22€ (uniquement le MIDI) : Entrée + Plat (*) OU Plat (*) + Dessert

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

Les Entrées :

- *Salade de légumes verts, amandes, vinaigrette à l'échalotes, fleurs* 15 €
Salad of an assortment of green vegetables, almonds, shallot vinaigrette, flowers
- *Soupe de potiron, quenelles de châtaignes, huile de pépins de courge* 15 €
Pumpkin soup, chestnut dumplings, pumpkin seed oil
- *Oeufs façon « à la tripe », jus de viande et feuilletage* 14 €
Hard-boiled eggs cooked with bechamel and onions, meat juice and puff pastry
- *Tartine de pain, pipérade en compotée, salade, maquereaux fumés* 16 €
Toasted bread, stewed pipérade, salad, smoked mackerel
- *Artichauts à la grecque, mélange d'herbes et copeaux frits* 15 €
Greek-style marinated artichokes, mixed herbs and fried artichokes chips

Les Plats :

- *Pavé de bœuf Charolais poêlé (*), sauce « beurre d'Epoisses », purée* 23 €
Thick Charolais beef steak , Epoisses cheese sauce, mashed potatoes
- *Langue de veau en bouillon, légumes et sauce tartare* 17 €
Calf's tongue cooked in vegetable broth, vegetables and sauce tartare
- *Tagliatelles aux escargots, bouillon d'ail doux, pistou de persil, ventrèche Basque* 19 €
Tagliatelle with snails, sweet garlic broth, parsley pesto, Basque breast of pork
- *Truite rose du Mont-Jura, blettes à la tomate et anchois, beurre blanc au son de moutarde* 19 €
Pink trout from Mont-Jura, chard with tomatoes and anchovy, white butter sauce with bran mustard
- *Filet de cabillaud cuit au four, fumet d'arêtes à la coriandre, mousseline de carottes* 18 €
Cod fillet cooked in the oven, fish bone stock with coriander, lightly whipped carrot puree

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"
- *Tarte aux poires pochées, crème pâtissière vanille* 9 €
Poached pear tart, vanilla pastry cream
- *Crème catalane au citron vert, compotée de fruits rouges* 9 €
Catalan-style cream with lime, stewed red fruits
- *Ananas flambés au rhum, glace noix de coco et crumble* 9 €
Pineapple flamed with rum, coconut ice cream and crumble
- *Brownies aux fruits secs, caramel, glace vanille* 9 €
Brownies with dried fruit, caramel, vanilla ice cream

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