

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

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

*(\*) = Supplément de 3 Euros 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 :

- *Salade de tomates, vinaigrette miellée, mesclun, mousse mozzarella* 15 €  
*Salade of tomatoes, vinaigrette with honey, mozzarella cheese mousse*
- *Vichyssoise ( soupe froide ) de laitue, croûtons, fromage de chèvre aux arômes* 15 €  
*Cold leek, potato and lettuce soup with fresh cream, croutons, goat's cheese with herbs*
- *Omelette plate « à la lorraine » servie froide, crème légère au son de moutarde* 15 €  
*Cold open omelette with cream and bacon, light cream with mustard bran*
- *Carpaccio de bœuf, vinaigrette à l'échalotes, câpres, parmesan, mélange de salade* 16 €  
*Beef carpaccio, shallot vinaigrette, capers, Parmesan cheese, mixed salad*
- *Légumes du moment rafraîchis, sauce aux champignons* 19 €  
*Cooked seasonal vegetables served cold, mushroom sauce*

### Les Plats :

- *Pavé de bœuf Charolais poêlé (\*)* : - *céréales comme un riz pilaf, sauce Choron* 23 €  
*Thick Charolais beef* **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, pan fried sweet potato, meat juice*
- *Risotto crémeux « à la française » : petit pois, oignons et lard basque, sucrine* 17€  
*Risotto « à la française » : peas, onions and bacon, sucrine salad*
- *Filet de merlu cuit au four, caviar d'aubergines au basilic, sauce curry* 19 €  
*Baked hake fillet, eggplant caviar with basil, curry sauce*
- *Filet de dorade, purée de haricots blancs, citrons confits et mélange d'herbes* 19 €  
*Sea bream fillet, white kidney bean purée, candied lemon and mixed herbs*

## 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, fruits exotiques, crumble* 9 €  
*Homemade vanilla yogurt, exotic fruit, crumble*
- *Tarte à la pêche, glace pistache* 9 €  
*Peach tart, pistachio icecream*

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