

**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 au pistou* 16 €  
*Pistou soup (with kidney beans, zucchini, carrots, potatoes, flavoured with pistou sauce)*
- *Oeufs à la florentine façon P'Tit Paradis* 14 €  
*Poached eggs cooked with spinach and bechamel sauce with cheese*
- *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*
- *Sauté de porc aux coques façon « ALENTEJANA », pommes de terre poêlées* 16 €  
*Sauté of pork with cockles way « ALENTEJANA », pan-sautéed potatoes*
- *Risotto crémeux de crozets, escargots en persillade, jus de viande et chips de fromage* 19 €  
*Creamed risotto of crozets, snails with parsley and garlic butter, meat juice and cheese chips*
- *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"*
- *Tartelette au fromage de brebis, suprêmes d'agrumes macérés* 9 €  
*Ewe's milk cheese tartlet, citrus fruit supremes macerated with sugar*
- *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*
- *Yaourt onctueux au chocolat noir, mousse chocolat blanc, pain d'épices* 9 €  
*Homemade dark chocolate yogurt, white chocolate mousse, gingerbread*

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