

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 d'endives cuites, sauce moutarde, pommes et noix** 15 €
Cooked chicory salad, mustard sauce, apples and nuts
- **Soupe de potiron, quenelles de châtaignes, huile de pépins de courge** 15 €
Pumpkin soup, chestnut dumplings, pumpkin seed oil
- **Oeufs « à la tripe », jus de viande et feuilletage** 14 €
Hard-boiled eggs cooked with bechamel and onions, meat juice and puff pastry
- **Carpaccio de bœuf, vinaigrette échalotes, miel et raifort, mesclun** 16 €
Beef carpaccio, shallot vinaigrette, honey and horseradish, mixed salad
- **Mousse de choux-fleurs, sommités de couleurs en salade, citron, anchois et câpres à queues** 16 €
Cauliflower mousse, colored salad of heads of cauliflower, lemon, anchovies and capers

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
- **Filet de julienne cuit au four, choux pak choï et sauce coquillages safranée** 19 €
Sea burbot cooked in the oven, pak choï cabbage and shellfish sauce with saffron
- **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"
- Tarte aux poires pochées, crème pâtissière vanille 9 €
Poached pear tart, vanilla pastry cream
- Tiramisu, pommes au caramel, chips de pommes 9 €
Tiramisu, caramelized apple, apple crisps
- Brownies aux fruits secs et caramel, glace vanille 9 €
Brownies with dried fruit and caramel, vanilla ice cream
- Crêpes Suzette « au cassis (!!) », sorbet orange 9 €
Crêoes Suzette « with blackcurrant (!!) », orange sorbet

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