

Menu



Entrées / Starters

Salade de calamars tièdes à la plancha – 17 €

Warm plancha-grilled squid salad

Tataki de bœuf et salade croquante à l'espagnole – 17 €

Beef tataki with crunchy Spanish-style salad

Noix de Saint-Jacques snackées, légumes en bouillon beurre citronné – 22 €

Seared scallops with vegetables in a lemon butter broth

Salade de gésiers confits et toast de chèvre – 18 €

Confit gizzard salad with goat cheese toast

Burgers

Burger Texas : pain brioché, sauce burger, galette de pommes de terre, bacon, cheddar, cornichons, salade et tomates – 19 €

Texas Burger: brioche bun, burger sauce, hash brown, bacon, cheddar, pickles, lettuce and tomatoes

Burger poulet : pain brioché, filet de poulet grillé frais, galette de pommes de terre, cheddar, cornichons, salade et tomates – 19 €

Chicken Burger: brioche bun, fresh grilled chicken fillet, hash brown, cheddar, pickles, lettuce and tomatoes

Plats / Main Courses

Suprême de pintade rôti, polenta crémeuse, crème foie gras et morilles, légumes confits – 20 €

Roast guinea fowl supreme, creamy polenta, foie gras and morel cream, confit vegetables

Dos de cabillaud au four, émulsion beurre blanc aux coques, poêlée d'épinards et poireaux, pommes vapeur – 24 €

Oven-baked cod loin, cockle beurre blanc emulsion, sautéed spinach and leeks, steamed potatoes

Magret de canard sauce miel-vinaigre, écrasé de pommes de terre au wasabi, légumes rôtis – 26 €

Duck breast with honey and vinegar sauce, wasabi mashed potatoes, roasted vegetables

Côte de veau, pommes de terre grenaille, jus thym-romarin, légumes grillés – 24 €

Veal chop, baby potatoes, thyme and rosemary jus, grilled vegetables

Desserts

Tarte Tatin flambée au rhum, glace vanille – 8,50 €

Tarte Tatin flambéed with rum, vanilla ice cream

Fondant chocolat, coulis fruits rouges et fruits de saison – 8,50 €

Chocolate fondant with red fruit coulis and seasonal fruit

Tarte citron, glace pomme – 8,50 €

Lemon tart with apple ice cream

Profiteroles vanille, sauce chocolat chaud – 8,50 €

Vanilla profiteroles with hot chocolate sauce



Entrées



Starters

Salade de calamars tièdes à la plancha – 17 €

Warm plancha-grilled squid salad

Tataki de bœuf et salade croquante à l'espagnole – 17 €

Beef tataki with crunchy Spanish-style salad

Noix de Saint-Jacques snackées, légumes
en bouillon beurre citronné – 22 €

Seared scallops with vegetables in a lemon butter broth

Salade de gésiers confits et toast de chèvre – 18 €

Confit gizzard salad with goat cheese toast

Burgers



Burger Texas : pain brioché, sauce burger, galette de pommes de terre, bacon, cheddar, cornichons, salade et tomates – 19 €

Texas Burger: brioche bun, burger sauce, hash brown, bacon, cheddar, pickles, lettuce and tomatoes

Burger poulet : pain brioché, filet de poulet grillé frais, galette de pommes de terre, cheddar, cornichons, salade et tomates – 19 €

Chicken Burger: brioche bun, fresh grilled chicken fillet, hash brown, cheddar, pickles, lettuce and tomatoes

Plats



Main Courses

Suprême de pintade rôti, polenta crémeuse, crème foie gras et morilles, légumes confits – 20 €

Roast guinea fowl supreme, creamy polenta, foie gras and morel cream, confit vegetables

Dos de cabillaud au four, émulsion beurre blanc aux coques, poêlée d'épinards et poireaux, pommes vapeur – 24 €

Oven-baked cod loin, cockle beurre blanc emulsion, sautéed spinach and leeks, steamed potatoes

Magret de canard sauce miel-vinaigre, écrasé de pommes de terre au wasabi, légumes rôtis – 26 €

Duck breast with honey and vinegar sauce, wasabi mashed potatoes, roasted vegetables

Côte de veau, pommes de terre grenaille, jus thym-romarin, légumes grillés – 24 €

Veal chop, baby potatoes, thyme and rosemary jus, grilled vegetables

Desserts



Tarte Tatin flambée au rhum, glace vanille – 8,50 €

Tarte Tatin flambéed with rum, vanilla ice cream

Fondant chocolat, coulis fruits rouges et fruits de saison – 8,50 €

Chocolate fondant with red fruit coulis and seasonal fruit

Tarte citron, glace pomme – 8,50 €

Lemon tart with apple ice cream

Profiteroles vanille, sauce chocolat chaud – 8,50 €

Vanilla profiteroles with hot chocolate sauce



Menu 36€

Entrées / Starters

Salade de calamars tièdes à la plancha

Warm plancha-grilled squid salad

Tataki de bœuf et salade croquante à l'espagnole

Beef tataki with crunchy Spanish-style salad

Salade de gésiers confits et toast de chèvre

Confit gizzard salad with goat cheese toast

Plats / Main Courses

Dos de cabillaud au four, émulsion beurre blanc aux coques, poêlée d'épinards et poireaux, pommes vapeur

Oven-baked cod loin, cockle beurre blanc emulsion, sautéed spinach and leeks, steamed potatoes

Magret de canard sauce miel-vinaigre, écrasé de pommes de terre au wasabi, légumes rôtis

Duck breast with honey and vinegar sauce, wasabi mashed potatoes, roasted vegetables

Côte de veau, pommes de terre grenaille, jus thym-romarin, légumes grillés

Veal chop, baby potatoes, thyme and rosemary jus, grilled vegetables

Desserts

Tarte Tatin flambée au rhum, glace vanille – 8,50 €

Tarte Tatin flambéed with rum, vanilla ice cream

Fondant chocolat, coulis fruits rouges et fruits de saison – 8,50 €

Chocolate fondant with red fruit coulis and seasonal fruit

Tarte citron, glace pomme – 8,50 €

Lemon tart with apple ice cream