

LES ENTREES – STARTERS

- *La salade de pissenlits au lard, chaude meurotte* 11,30 €
(Des pissenlits verts ou dents de lion, crème chaude et vinaigre)
The salad of dandelions and fried bacon, hot meurotte (hot vinegar and cream sauce)
- *La salade folle de Foie gras, saumon fumé et canard fumé* 12,20 €
The salad of smoked duck, foie gras and smoked salmon
- *La petite friture, sauce tartare* 10,30 €
(Sauce tartare : mayonnaise, câpres, cornichons et échalotes)
The small fried fish, sauce mayonnaise with capers, gherkins and shallots
- *Le foie gras de canard en terrine, chutney d'abricots et quetsches* 13,00 €
The duck foie gras as pâté, apricots chutney and dark-red plums
- *Les crevettes étuvées autour d'une fine ratatouille au jus de pistou* 11,20 €
The steamed shrimps served with a small ratatouille and pesto sauce
- *La fraîcheur de saumon mariné, chantilly à la cardamome, bouquet de mesclun* 10,40 €
The fresh marinate salmon fish, cardamom whipping cream and salad of mesclun
- *Les ravioles de Royans, crème de tomates à la Provençale* 10,20 €
The royans raviols served with a tomatoes cream « à la Provençale »
- *La soupe de moules cuite à l'étouffée* 10,20 €
The mussels soup cooked with a puff pastry

LES PETITS PLATS - SMALL DISHES

- *Le tartare de saumon haché au couteau, pommes de terre frites* 14,00 €
The salmon Tartar, French fries
- *L'omelette au choix : fromage ou champignons ou lard, pommes de terre rôties et salade verte* 9,00 €
The omelette at your choice: cheese or mushrooms or bacon, roast potatoes and green salad
- *La bouchée à la Reine, nouilles fraîches* 13,90 €
(Poule, quenelles de veau, champignons)
The chicken vol-au-vent, fresh noodles
- *Le fromage blanc, pommes de terre rôties* 13,00 €
The soft white cheese, roasted potatoes

Prix nets en euro toutes taxes comprises - Price Nets in euro all tax inclusive

LES PLATS DE POISSON – FISHS

- *La matelote de filets de sandre au gris de Toul et échalotes grises, nouilles fraîches* 16,20 €
(Sauce crémée, fumet de poisson, échalotes, gris de Toul et champignons)
The fish stew of nets of pike perch to the gray of Toul and shallots, fresh noodles
- *Le dos de bar cuit à la plancha, pommes de terre écrasées à la tapenade* 17,10 €
The back of bass fish cooked « a la plancha », crush potatoes with tapenade
- *La bouillabaisse de filets de poissons et sa garniture* 18,10 €
The fish filets soup and his garnish

LES VIANDES – MEATS

- *La tête de veau, sauce gribiche et pommes de terre vapeur* 14,10 €
(sauce gribiche : mayonnaise, échalotes et œufs durs hachés)
The calf's head and boiled potato with gribiche sauce
- *L'entrecôte Black-Angus à la Bordelaise ou simplement poêlée, tomates à la Provençale et haricots verts* 19,70 €
The Black Angus rib steak cooked to the Bordely sauce or simply stove, tomatoes "à la Provençale" and French beans
- *Les ris de veau aux morilles, riz pilaw* 17,80 €
The sweetbreads cooked with morilla, pilau rice
- *Les aiguillettes de canard au miel et aux épices, gratin de poireaux et pommes de terre* 16,40 €
The aiguillettes of duck with, honey and spices sauce, potatoes and leek gratin
- *Les grenadins de veau aux champignons, nouilles au beurre* 17,60 €
The veal grenadin with mushrooms, noodles
- *Les rognons de veau Grand-Mère, spätzele maison* 17,10 €
(Grand-Mère : oignons, lardons, champignons)
The veal kidneys cooked with Grand-Mère sauce, spätzele paste home made

La viande « Black Angus » en provenance des Etats-Unis est réputée comme une des viandes les plus gouteuses et tendres, les autres viandes bovines sont d'origine Française.

Meat "Black Angus" from United States is known as the most tasty and tender meat, the other beef is of French origin

Tous nos plats sont garnis, supplément salade verte ou légumes 3,00 €
All our dishes are furnished, supplement green salad or vegetables 3,00 €

Prix nets en euro toutes taxes comprises - Price Nets in euro all tax inclusive

LES FROMAGES - CHEESES

- *Le fromage blanc de campagne aux herbes ou au sucre* 5,40 €
The soft white cheese with herbs or sugar
- *Le fromage du jour* 5,40 €
The cheese of the day
- *Le duo de géromé, l'un chaud au cumin, l'autre affiné* 6,00 €
The duo of géromé cheese (one as hot with cumin, one as matured)

LES DESSERTS - DESERTS

Les incontournables

- *L'œuf à la neige* 5,90 €
The stifed egg
- *L'assortiment de glaces et sorbets* 5,50 €
The assortment of ice-creams and sorbets
- *La tarte du jour* 6,10 €
The tart of the day
- *Le baba au rhum* 6,40 €
The rum baba
- *La crème brûlée à la vanille Bourbon* 6,60 €
The crème brûlée cooked with Bourbon vanilla
- *La meringue glacée* 6,70 €
The meringue, ice-cream and whipping cream

Les coups de cœur de la maison

- *L'assiette gourmande* 7,50 €
The greedy plate
- *L'assiette ayant pour thème le chocolat* 7,50 €
The plate with chocolate theme
- *Le gratin de poires et ananas, crème glacée à la réglisse* 7,60 €
The pears and pineapples gratin, liquorice ice-cream
- *La dacquoise au chocolat et sa crème pralinée* 7,60 €
The chocolate dacquoise and praline cream
- *La mousse à la mirabelle en coque de chocolat blanc* 7,60 €
The Mirabelle plum mousse with chocolate shell

Prix nets en euro toutes taxes comprises - Price Nets in euro all tax inclusive