

TOUT SIMPLEMENT



Bar & Brasserie

Notre restaurant met un point d'honneur à travailler avec des producteurs français. Nous travaillons des viandes de race française. Nos légumes viennent pricipalement de la Ferme du Pré Mazet à Torvilliers, avec lesquels nous élaborons chaque jour des garnitures différentes et de saison.

Nos rillettes maison à partager :

- Chèvre frais, abricots confits et noix.
- Saumon, aneth et citron.
- Thon, échalotes et ciboulette.
- Poulet aux épices Massala.
- Fondue de champignons au Chaource.

| 1 rillette | 3,00€ |
|-------------|--------|
| 2 rillettes | 5,90€ |
| 3 rillettes | 7,90€ |
| 4 rillettes | 10,50€ |
| 5 rillettes | 13,00€ |

Nos tartines gourmandes accompagnées de salade et frites

La croque-madame :

15,90€

Belle tranche de pain de la boulangerie Gérard, jambon blanc, emmental, crème fraîche, pomme de terre et son œuf sur le plat.

L'océane:

Belle tranche de pain de la boulangerie Gérard, fondue de poireaux, saumon, crème fraîche, fromage au herbes, pomme de terre.

La chèvre :

15,90€

16,90€

Belle tranche de pain de la boulangerie Gérard, compotée d'oignons, crotin de chèvre rôti, Coppa, abricot, noix, miel et pomme de terre.

ENTRÉES

- Marbré de saumon aux herbes, chantilly citronnée.
- Foie gras de canard du Sud-Ouest de la France, confiture d'endives, brioche toastée.
- Velouté de champignons, noisettes torréfiées façon V.G.E.
- Œuf parfait en meurette.
- Vol-au-vent d'escargots crème à l'ail et fines herbes.

9€

17€

Salade

- La César :

16,90€

aiguillettes de poulet panées aux cornflakes, parmesan affiné, croûtons, tomates cerises, salade, pommes de terre grenailles rôties.

10€

9€

10€





TOUT SIMPLEMENT



Bar & Brasserie

28€

PLATS

- Filet de bœuf

- Filet de bar, risotto crémeux, 21€ beurre d'épices Massala.

- Bavette de bœuf Hereford $21 \in$ à l'échalote et pommes dauphines maison.

à la crème de morilles.

- Souris d'agneau, jus aux aromates 25€ écrasé de pommes de terre

- Tartare de bœuf tradition 18€ frites et salade

- Andouillette 5A à la crème $$18\mbox{\footnoteme}$$ de Chaource servie avec ses frites et salade verte.

- Burger « signature », lard grillé, 17€ steack haché Angus, cheddar et chaource, sauce maison, frites et salade.

- Tête de veau sauce Gribiche, $$19\mbox{\footnote{19}}$$ légumes et frites

- Gnocchi gratinés à la truffe 17€ et vieux parmesan.

- Mont-d'or servi avec ses pommes de terre grenailles et planche de charcuterie. (2 personnes) DESSERTS

- Assiette de fromages affinés. 7,90€ - Coulant au chocolat, glace à la 7,90€ noisette du Piémont. - Crème brûlée 7,90€ à la vanille Bourbon. - Mille feuilles très vanillé 7,90€ caramel laitier - Pavlova aux myrtilles 7,90€ - Café gourmand. 8,90€ - Dame blanche. 7,90€ - Chocolat liégeois. 7,90€

Liste de sorbets et glaces sur demande

- Café liégeois.

| 1 boule | 2,50€ |
|----------|----------------|
| 2 boules | 5,00€ |
| 3 boules | 7 , 50€ |

7,50

MENU ENFANT 11€

35€

Steak haché ou Beignets de cabillaud ou Aiguillettes de poulet, garniture au choix. 2 boules de glace au choix.



7,90€