

Côté Cheminée

Côte de Bœuf Aubrac <u>pour deux convives</u> <i>Aubrac Beef Rib on the bone for two persons</i>	49,00 € / personne <i>(Soit 98,00€ pour un ou deux convives)</i>
Côte de Bœuf Limousine, <u>pour deux convives</u> <i>Limousine Beef Rib on the bone for two persons</i>	45,00 € / personne <i>(Soit 90,00€ pour un ou deux convives)</i>
Côte de Bœuf Salers, <u>pour deux convives</u> <i>Salers Beef Rib on the bone for two persons</i>	40,00 € / personne <i>(Soit 80,00€ pour un ou deux convives)</i>
Côte de Bœuf Charolaise, <u>pour deux convives</u> <i>Charolais Beef Rib on the bone for two persons</i>	35,00 € / personne <i>(Soit 70,00€ pour un ou deux convives)</i>
Entrecôte, race selon arrivages <i>Beef Entrecôte, kind of beef upon availabilities</i>	29,00 €
Filet de Bœuf Salers <i>Salers Beef Fillet</i>	30,00 €
La pièce du Boucher, selon arrivages <i>The Beef Steak, upon availabilities</i>	21,00 €
Andouillette AAAAA <i>Chitterling sausage</i>	20,00 €
Rognons flambés au Cognac <i>Veal Kidneys, grilled and flamed</i>	23,00 €
Le pavé de Poisson grillé (selon arrivages) <i>Grilled fish of the day, upon availabilities</i>	26,00 €

Nos grillades sont accompagnées d'une sauce et d'une garniture au choix

All our grilled meats come with the homemade sauce of your choice, and a side

Pour tout choix multiple de sauces et garnitures, un supplément de 2,00€ par article sera facturé

Nos Garnitures

Sides

Frites Maison <i>Homemade French fries</i>	Pomme de terre cheminée, crème Ciboulette <i>Potatoes cooked in the fireplace, chive sauce</i>
Salade verte <i>Green salad</i>	Assortiment de Légumes de saison <i>Assorted seasonal Vegetables</i>
Gratin de Pommes de terre Maison <i>Homemade Potatoe Gratin</i>	

Sauces Maison :

Béarnaise, Epoisses, Poivre, Champignons, Moutarde, Barbecue,
Beurre blanc (Poisson), Sauce Morilles (supplément de 6,00 €)

Côté Carte

Menu Carte du Mardi midi au Vendredi midi - Hors Jours Fériés

Pre-fixed Menu served only from Tuesday lunch to Friday lunch - Except Bank Holidays

Three Courses, pick in the dishes below : 35 €

Entrée + Plat + Dessert : 35 €

A composer exclusivement avec les mets ci-dessous

Prix à la carte

Entrées

Soupe de Courge et Crème de Jambon Ibérique

Gourd Velouté, Iberico Ham cream

13,00 €

ou

Flan de Foie Gras et Champignons du moment

Flan with Foie Gras and today's Mushrooms

15,00 €

ou

Œufs en Meurette

Eggs « en Meurette », poached and served in a red Wine sauce

13,00 €

Plats

Rôti de Veau basse température jus de Viande

Low temperature roasted Veal, Meat juice

23,00 €

ou

Le Poisson du moment, selon arrivages

Fish of the day, upon availabilities

22,00 €

ou

Coq au Vin blanc

Cockerel in a white Wine sauce

21,00 €

Fromages

L'ardoise de 3 Fromages de nos Régions

Assortment of 3 Cheeses

8,00 €

ou

Fromage blanc à votre goût, sucré ou salé

Fresh cream Cheese, salted or sweet

7,00 €

Desserts

Poire pochée au Vin blanc et épices

Poached Pear, white Wine and spices

10,00 €

ou

Mi-Cuit Chocolat, Caramel au Beurre salé et sa glace Vanille

Soft-Hearted Chocolate cake and its Vanilla ice cream

11,00 €

ou

Tarte Tatin Maison, Crème de Tonka

Homemade Tart Tatin, Tonka cream

10,00 €