

Côte Cheminée

Côte de Bœuf Charolaise, <u>pour deux convives</u> <i>Charolais Beef Rib on the bone for two guests</i>	38,00 € / personne <i>(Soit 76,00€ pour un ou deux convives)</i>
Côte de Bœuf Aubrac, <u>pour deux convives</u> <i>Aubrac Beef Rib on the bone for two guests</i>	45,00 € / personne <i>(Soit 90,00€ pour un ou deux convives)</i>
Côte de Veau de Corrèze <i>Grilled Veal Chop, from Corrèze</i>	35,00 €
Filet de Bœuf, race selon arrivages <i>Beef Fillet, breed and origin upon availabilities</i>	35,00 €
Tranche de Foie de Veau <i>Sliced Veal liver</i>	23,00 €
Andouillette de Troyes AAAAA <i>Chitterling sausage</i>	23,00 €
Rognons de Veau flambés au Cognac <i>Veal Kidneys, grilled and flamed</i>	23,00 €
Grillade du jour, selon disponibilités et arrivages <i>Grilled meat of the day, upon availabilities</i>	A la demande

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

Nos Garnitures *Sides*

Frites Maison

Homemade French fries

Assortiment de Légumes de saison

Assorted seasonal Vegetables

Pomme de terre, crème Ciboulette

Potatoes cooked in the fireplace, chive sauce

Salade verte

Green salad

Sauces Maison :

Epoisse, Poivre, Moutarde (Fallot),

Béarnaise, Champignons

*Pour tout choix multiple de sauces et garnitures, ou de réassort,
un supplément de 4,00€ par article sera facturé*

Côté Carte

Formule Carte uniquement sur cette page

Entrée - Plat <u>ou</u> Plat - Dessert (<i>Starter + Main Course or Main Course + Dessert</i>)	32,00 €
Entrée - Plat - Dessert (<i>Starter + Main Course + Dessert</i>)	40,00 €
Entrée - Plat - Fromage - Dessert (<i>Starter + Main Course + Cheese + Dessert</i>)	45,00 €

Le menu doit être annoncé dès la prise de commande et ne pourra pas être modifié

Menu choice has to be announced upon order

Entrées

Œuf en Meurette <i>Egg "En Meurette"</i>	16,00 €
Velouté d'Automne <i>Autumn creamy soup</i>	14,00 €

Plats

Blanquette de Veau <i>Veal blanquette</i>	22,00 €
Poisson du moment <i>Fish of the moment</i>	23,00 €
Risotto aux Champignons <i>Mushroom risotto</i>	21,00 €

Fromages

L'assiette de Fromages de nos Régions <i>Assortment of Cheeses</i>	12,00 €
Fromage blanc à votre goût, sucré ou salé <i>Fresh cream Cheese of your choice, salted or sweet</i>	7,00 €

Desserts

<u>Variation autour de la Poire</u> <i>Pear variations</i>	<u>12,00 €</u>
Fondant aux Pommes <i>Apple cake</i>	12,00 €

Les plats sont accompagnés de la garniture du moment, tout changement sera facturé 2€

Menu Enfant 13,00 €

(Jusqu'à 10 ans - Up to 10 yrs old)

Boulettes de Bœuf avec sauce Tomate maison ou Poisson

Homemade Beef balls with Tomatoe sauce or Fresh Fish

Frites Maison ou légumes

Homemade French Fries or seasonal Vegetables

Deux boules de glace

Boisson comprise : Sirop à l'eau

Notre sélection de Jus de Fruit Artisanaux Patrick FONT (Saint Romain en Jarez) 25 cl

Jus d'Orange blonde

Nectar d'Abricot

Jus de Raisin rouge

Nectar de Pêche

Nectar de Poire William's

Jus de Pomme brut bio