

Côte Cheminée

Côte de Bœuf Charolaise, <u>pour deux convives</u> <i>Charolais Beef Rib on the bone for two guests</i>	40,00 € / personne <i>(Soit 80,00€ 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>	47,00 € / personne <i>(Soit 94,00€ pour un ou deux convives)</i>
Filet de Bœuf, race selon arrivages <i>Beef Fillet, breed and origin upon availabilities</i>	37,00 €
Andouillette de Troyes AAAAA <i>Chitterling sausage</i>	24,00 €
Rognons de Veau flambés au Cognac <i>Veal Kidneys, grilled and flamed</i>	24,00 €
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 :

Epoisses, Poivre, Jus de Viande,
Béarnaise

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

L'express Déjeuner

Formule midi uniquement sur cette page

Entrée - Plat <u>ou</u> Plat - Dessert (<i>Starter + Main Course or Main Course + Dessert</i>)	20,00 €
Entrée - Plat - Dessert (<i>Starter + Main Course + Dessert</i>)	25,00 €

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

Entrées

Œuf Mayonnaise

Petits-Pois frais et Mayonnaise Piment d'Espelette

ou

Six Escargots en Caquelon

Plats

Poulet Pané par nos soins

Frites Maison, Salade verte et Mayonnaise

ou

Crumble de Tomates et Mozzarella

Salade verte

Desserts

Crumble du Moment

Crème Tonka

ou

Fondant au(x) Fruit(s)

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

Côté Carte

Selon nos disponibilités

Pour débiter

Planche de charcuteries <i>Cold cuts plate</i>	16,00 €
Os à Moëlle grillé <i>Grilled Marrow-bone</i>	18,00 €
Douze Escargots en caquelon <i>12 snails in their "12 holes cassolette"</i>	16,00 €

Plats

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Tartare de Bœuf au couteau <i>Beef Tartare</i>	18,00 €	28,00 €
Tartare de Poisson <i>Fish Tartare</i>	18,00 €	28,00 €
Harengs fumé en salade, Pomme de terre, crème <i>Smoked Herring in salad, Potatoe and citrus cream</i>	14,00 €	24,00 €
Côte de Bœuf du moment <i>Chef's Beef Rib on the bone, depending on availabilities, for two guests</i>	Tarif à la demande / part	

Desserts

Café Gourmand <i>Coffee and its delicacies</i>	13,00 €
Mi-Cuit Chocolat <i>Soft-Hearted Chocolate cake</i>	15,00 €
Tarte du moment	13,00 €

Tart of the moment

Tous nos plats sont faits Maison, élaborés à partir de produits bruts.

En raison de l'incertitude d'arrivages, certains produits peuvent manquer.

Nous vous remercions de votre compréhension. Nos prix s'entendent service et taxes compris.

Sont acceptés dans notre établissement les règlements par carte bancaire, American Express, espèces et chèques.

Les Titres Restaurant et les Chèques Vacances ne sont pas acceptés.

Toute personne s'installant à table sans consommer de mets de nos suggestions ou de notre carte sera asujettie à une facturation de 25,00€ TTC

mer seated without ordering food "à la Carte", or from our suggestions will be 25,00€ invoiced (price pe

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