



A la carte

Entrée



<i>Potage du jour / soup of the day</i>	7 €
<i>Terrine du chef , Brioche toastée et Chutney à la figue et au Romarin Chef choice french terrine , toasted brioche and fig rosemary chutney</i>	7 €
<i>Salade de Fromage de Chèvre chaud aux Noix et betterave Warm goat cheese salad with walnuts and beetroot</i>	7 €
<i>Salade de Tomate et Mozzarella au Pistou Tomato and mozzarella salad with pesto</i>	7 €
<i>Entrée du jour / starter of the day</i>	7 €
<i>Escargot à la Bourguignonne (6) / Snails French style (6)</i>	8 €
<i>Gambas Flambée au Pastis et aux Herbes de Provence Tiger shrimps flambée with pastis and provence herbs</i>	9.50 €

Plats principaux



<i>Pavé de Saumon Gratiné à la Moutarde, Fondue de Poireaux et Beurre Blanc Fillet of salmon gratinated with mustard with leek fondue and beurre blanc</i>	13 €
<i>Faux-filet grillé et Gratin Dauphinois, Tomate Confite Provençale, Sauce aux 3 Poivres Sirloin steak grilled with potato gratin , tomatoe provencal and pepper sauce</i>	15 €
<i>Souris D'agneau braisée aux romarins Lamb shank braised with rosemary jus</i>	15 €
<i>Poulet grillé au Citron, Olives et Thym, salade verte et pomme vapeur Grilled chicken with lemon, thyme and olives, mixed leaves and boiled potatoes</i>	13 €
<i>Penne à la Crème de Pistou Penne pasta with creamy Pesto Sauce</i>	12 €
<i>Tagliatelle à la crème de champignon Tagliatelle pasta with mushroom cream</i>	12 €
<i>Plat du jour / main course of the day</i>	13 €
<u>DéSSERT</u>	
<i>Crème Brûlée à la Vanille</i>	6 €
<i>Assiette de Fromages Français</i>	7 €
<i>Salade de Fruits Frais Maison, glace à la Lavande</i>	6 €
<i>Aumônière de Pomme Flambée au Calvados, Caramel au Cidre et sa Glace vanille</i>	6 €
<i>Sélection de Glaces</i>	6 €
<i>DéSSERT du jour</i>	6 €

Bistro Menu 22,50 €

*Terrine du chef, Brioche toastée et Chutney à la figue et au Romarin
Chef choice french terrine , toasted brioche and fig rosemary chutney*

Potage du jour / Soup of the day

*Salade de Fromage de Chèvre chaud aux Noix et betterave
Warm Goat cheese salad with walnuts and beetroot*

Entrée du jour / starter of the day

* * * * *

*Pavé de Saumon Gratiné à la Moutarde, Fondue de Poireaux et Beurre Blanc
Fillet of salmon gratinated with mustard with leek fondue and beurre blanc*

Faux-filet grillé et Gratin Dauphinois, Tomate Confite Provençale, Sauce aux 3 Poivres

*Sirloin steak grilled with potato gratin, tomatoe Provencal and pepper sauce
(Supplément 4 €)*

*Poulet grillé au Citron, Olives et Thym, salade verte et pomme vapeur
Grilled chicken with lemon, thyme and olives, mixed leaves and boiled potatoes*

Plat du jour / main course of the day

*Penne à la Crème de Pistou
Penne pasta with creamy Pesto Sauce*

* * * * *

Crème Brûlée à la Vanille

*Assiette de Fromages Français
(Supplément 2 €)*

Salade de Fruits Frais Maison, glace à la Lavande

Aumônière de Pomme Flambée au Calvados, Caramel au Cidre et sa Glace vanille

Sélection de Glaces

Dessert du jour

Pensez à réserver