

CARTE

Nos Entrées froides - Cold starter

Tatin aux légumes méditerranéens et sa petite salade verte 9,50 € *

Tatin tart with vegetables and green salad

Salade Chicamour (salade verte, tomate, chèvre frais, truite fumée, poivrons confits) 14,50 € *

Green salad with fresh tomatoes, goat cheese, smoked trout and pepper

Terrine de Foie gras de canard maison 25,00 €

Homemade duck foie gras terrine

Nos Entrées chaudes - Hot Starter

Escargots de Bourgogne, les 12 18,50 €

Bourgogne Snails with chopped parsley and garlic, 12

Cassolette de Saint Jacques aux Petits Légumes 15,50 €

Cassolette de Saint Jacques with small vegetables

Nos Poissons et Crustacés - Fish and crustaceans

Délice de Sandre à la Fondue de Poireaux 21,50 €

Pike Perch cooked with braised leeks in cream

Poêlée de Crevettes à la persillade 15,50 €

Grilled prawns with Chopped parsley and garli

Spécialités végétariennes - Vegan dishes

Risotto aux Champignons 12,50 € *

Risotto with mushrooms

Nos Viandes - Meat dishes

Suprême de volaille au Vin Jaune (origine France) <i>Supreme of chicken with vin Jaune sauce</i>	16,50 €
Sauté de Sanglier <i>Boar Stir-fry</i>	18,00 €
Paleron de veau (cuit 20h) aux Trompettes de la mort (origine France) <i>Chuck veal, cooked 20 h with mushrooms</i>	23,50 €
Pavé d'autruche aux 3 poivres (Origine Afrique du sud) <i>Thick-cut steak of ostrich with pepper sauce</i>	18,50 €
Epaule d'Agneau(cuite 8 h) aux herbes de Provence (Origine France) <i>Lamb shoulder cooked 8 h with Herbes de Provence</i>	25,00 €

Nos Desserts

Crème Brûlée <i>Crème brûlée vanilla flavour</i>	6,00 €
Tarte aux pommes Campagnarde <i>Apple tart</i>	6,50 €
Traditionnelle Tarte Tatin & sa boule de glace Vanille <i>Tatin Tart (caramelised apple), with vanilla ice cream</i>	9,00 €
Fondant au chocolat	7,00 €

Nos Glaces - Ice Cream

Glace ou Sorbet 3 boules	5,50 €
--------------------------	--------

Les parfums de glace : Vanille, chocolat, Café, Caramel beurre salé, Pistache,
Menthe chocolat

Les parfums de sorbets : Citron vert, cassis, pomme granny, Poire williams, mangue

Nos coupes

Café ou Chocolat Liégeois (3 boules glace, chantilly, sauce café ou chocolat) <i>3 scoops of ice cream, chocolate of coffee coulis, sweet whipped cream</i>	8,00 €
« Dame Blanche » glace vanille & chocolat, chantilly, sauce chocolat <i>Vanilla and chocolate ice cream, sweet whipped cream and chocolate coulis</i>	8,00 €
« GUERANDE » Glace chocolat, café, caramel beurre salé, chantilly, sauce caramel beurre salé <i>Chocolate, coffee and salted caramel ice cream, sweet whipped cream, salted caramel coulis</i>	8,00 €
« Colonel » Sorbet citron et Vodka <i>Lemon sorbet, vodka</i>	9.50 €
Nougat Glacé	9,50 €

