





ENTRÉES

Tartare de bœuf au couteau	23€
<i>Pommes paille</i>	
Thon snacké avocat	18€
Œuf meurette, crémeux épinard	16€
Pâté en croûte maison	16€
<i>Accompagné de pickles et frisée</i>	
Cœur de saumon mariné	25€
<i>Crémeux d'œuf truffé</i>	

SALADES & PÂTES

Salade autour de la tomate ancienne	22€
<i>Stracciatella</i>	
Salade César	26€
<i>Poulet rôti, chips de pain & parmesan</i>	
Rigatoni aux morilles	25€

VIANDES

Saucisse au couteau & purée	23€
Bavette à l'échalote & pommes paille	29€
Poulet aux morilles, vin jaune	34€
Magret de canard & champignons	35€

POISSONS

Saumon à l'oseille & riz basmati	28€
Quenelle de brochet façon Nantua	30€
Filet de bar, jus de coquillages, crème de cresson	36€

À PARTAGER

Tarama & Blinis au sarrasin	16€
Les 2 Rillettes – Saumon & Porc	18€
Rosbeef en chiffonnade	12€
<i>Finement tranché, sauce tartare</i>	
Croque-Monsieur	15€
Goujonnettes de Merlu	14€

ENTRÉES

Tartare de bœuf au couteau	23€
<i>Pommes paille</i>	
Thon snacké avocat	18€
Œuf meurette, crémeux épinard	16€
Pâté en croûte maison	16€
<i>Accompagné de pickles et frisée</i>	
Cœur de saumon mariné	25€
<i>Crémeux d’œuf truffé</i>	
Langoustine rôtie & Bisque tomatée	30€
<i>Relevée par un bouillon citronnelle</i>	

SALADES

Salade de pastèque, Féta & Concombre	21€
Salade autour de la Tomate Ancienne	22€
<i>Stracciatella</i>	
Salade César	26€
<i>Poulet rôti, chips de pain & parmesan</i>	

PÂTES & RIZ

Coquillettes au jambon blanc & beaufort	21€
Rigatoni aux morilles	25€
Linguine homard& bisque	68€

VIANDES

Saucisse au couteau & Purée	23€
Bavette à l'échalote & Pommes paille	29€
Poulet aux morilles, Vin jaune	34€
Magret de canard & Champignons	35€
Chateaubriand Rossini, sauce madère	49€

POISSONS

Saumon à l'oseille & Riz basmati	28€
Quenelle de brochet façon Nantua	30€
Filet de bar, jus de coquillages, crème de cresson	36€
Sole meunière, beurre noisette	65€

SUGGESTIONS

Ris de veau & Tomates rôties	50€
Côte de bœuf maturée & Os à moelle farci (<i>pour 2 personnes</i>)	130€
Loup sauvage entier & Sauce hollandaise (<i>pour 2 personnes</i>).....	15€ les 100g

PLATS DU DIMANCHE À PARTAGER

Carré d'agneau & Haricots de Provence tomates	80€
<i>Pour 2 personnes</i>	
Volaille de Bresse rôtie	120€
<i>Pour 4 personnes</i>	
Gigot farci, sauce au thym	150€
<i>Pour 4 personnes</i>	

Sur demande 24 h en avance

LES PETITS EXTRAS

Haricots verts	6€
Purée maison	6€
Frites croustillantes	6€
Salade à l’ail	6€

MENU ENFANT

1 Plat et 1 Garniture au choix.....	15€
Goujonnette de Poisson	
Coquillettes jambon et Beaufort	
Pièce du boucher	
<i>Servi avec un accompagnement au choix : frites, purée ou haricots verts</i>	
Sirop et Boule de glace	

DESSERTS

Assiette de fromages Lemarié	17€
Crème brûlée	12€
Baba au rhum glace vanille	15€
100% Chocolat	14€
Pavlova pêches	12€
Profiteroles	12€
Mille-feuille crème vanille	15€

GLACES

Dame Blanche	12€
<i>Glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly, amandes e lées</i>	
Poire Belle-Hélène	12€
<i>Glace vanille, chocolat et sorbet poire, sauce chocolat, poire pochée, amandes e lées</i>	
Chocolat Liégeois	12€
<i>2 boules de glace au chocolat, glace vanille, sauce chocolat, amandes e lées</i>	
Café	12€
<i>2 boules de glace au café, glace vanille, café sucré, crème chantilly</i>	
Banana Split	12€
<i>Glace vanille, chocolatetsorbetfraise,banane, sauce chocolat,amandese lées</i>	
Fraise Melba	12€
<i>Glace vanille etyaourt,sorbetfraise,coulisaux fruits rouges</i>	

Coupes à composer : Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Yaourt, Caramel	
Sorbets : Fraise, Framboise, Citron, Poire, Clémentine	
1 Boule	3,5€
2 Boules	7€
3 Boules	9€