

**Cuisine bourgeoise de tradition et d'ailleurs ...**

**Vins d'amis et passionnés...**

**Depuis 2004, nous partageons avec vous l'amour de notre métier.**

# Entrées

- **Burrata di buffala et pesto de roquette,** . / 20 e  
**Papeton d'aubergines provençal** 1/2 part. / 11 €  
*Eggplant cake and burrata (mozzarella) with arugula pesto*
  
- **Carpaccio de morue en aïoli,** . / 18 e  
**Pommes de terre nouvelles et condiments** 1/2 part . / 13 e  
*Stock fish carpaccio, potatoes salad with aioli dressing*
  
- **Marbré de foie gras à la rhubarbe,** . / 20 e  
**betteraves marinés** 1/2 part . / 12 e  
*Foie gras terrine with rhubarb ,beets salad*
  
- **Bisque de langoustine glacée,** . / 18 e  
**bruschetta de tomates gratinée** 1/2 part . / 12 e  
*chilled lobster soup, tomatoes and cheese bruschetta*

*Les "1/2 parts" ne sont pas toujours équivalentes à la moitié de la part standard mais à une portion dégustation.*

- **Le poisson du moment,** ./ 30 €  
**Risotto à l'encre de seiche** 1/2 part ./ 16 €  
*Today's fish filet, ink risotto and lobster sauce.*
  
- **Souris d'agneau braisée, fricassée de girolles** ./ 30 €  
*lamb legs braised, wild mushrooms fricassé* 1/2 part ./ 18 €
  
- **Tournedos Rossini, fricassée de pomme de terre au bon lard** ./ 29 €  
*Beef filet Rossini with foie gras, fried potatoes with bacon*
  
- **Un vrai cassoulet :** ./ 26 €  
**½ Confit + double saucisses** (couenne et Toulouse)  
*Home-style Cassoulet, local traditional dish with beans, sausages and pork*

*\* Les "½ parts" ne sont pas toujours équivalentes à la moitié de la part standard mais à une portion dégustation.*

# ***Desserts***

---

10€

- **Assiette de Laguiole Fermier**  
*Cheese plate*
- **"Bonbon" fraise rhubarbe, sorbet et crémeux citron vert.**  
*Strawberry and rhubarb candy, sorbet and green lemon cream*
- **Entremet chocolat "Equatoria", framboises fraîches Et sorbet**  
*Chocolate mousse "Equatoria", fresh raspberries and sorbet*
- **Le baba au rhum, chantilly mascarpone et fruits de saison**  
*Rhum Sponge cake, mascarpone cream and seasons fruits*
- **Paris Brest au praliné craquant.**  
*Puff pastry and almond Chantilly*
- **La Gaufre, Chantilly et glace vanille,**  
*Chocolat, fruits rouges, praliné ou Caramel beurre salé.  
Minute made waffle, ice cream and choice of topping*
- **Le colonel : émulsion de vodka sorbet Yuzu.**  
*Green lemon ice cream, vodka soft cream*

# **Notre menu**

---

... 45 €

---

**Tartare de bœuf au sésame,  
Tomates au four et Pecorino truffé.**

*Beef tartare with sesame, confit tomatoes and pecorino cheese*

*Ou*

**Sashimi de maquereau mariné,  
Gaspacho de concombre au miso rouge**

*Mackerel sashimi, cucumber and miso's gazpacho*

---

**Filet de canette, réduction de bouillon crémé.  
Courgettes et aubergines croustillantes**

*Duck filet in light cream sauce, crispy zucchini and eggplants*

*Ou*

***Pavé de Cabillaud,*  
Petits pois, fèves, cèleri et chorizo**

*Cod fish, fava beans, green peas and celery roots*

---

**Dessert au choix à la carte**

*Choice of dessert*