

La Belle Époque

Les entrées

Les croquettes de fromage, tagliatelles de légumes en crudités	11,50 €
Le cappuccino de potiron et parmesan, huile de noix	8,00 €
La terrine de foie gras maison aux épices, gelée au Beaujolais, tartine d'oignons, canard fumé	17,50 €
Le suprême de pigeonneau rôti, la cuisse confite en croquette, purée de céleri, jus aux épices douces	18,50 €
L'œuf cuit dans un weck, tombée de poireaux, lard grillé, queue de langoustine	15,50 €
Le chou farci dans un pot-au-feu de queue de bœuf et foie gras, jus corsé aux échalotes	15,50 €
Le crumble de noix de Saint-Jacques rôties, émulsion au beurre, huile de chorizo	17,00 €

La Belle Epoque

Les plats

La côte de porc 'Duroc nourri aux olives', rôtie aux cèpes	20,00 €
Le carré d'agneau en croûte de pesto rouge, lasagne de courgettes	24,00 €
Le pot-au-feu de volaille 'fermière noire de Challans' comme un waterzooi	17,00 €
La longe de veau au poivre de Sichuan, lemon pepper, céleri truffé, lard paysan	20,00 €

Les classiques

Les boulets à la liégeoise faits maison, les frites aussi, salade et mayonnaise	13,50 €
La tête de veau 'à la tête', servie en casserole, frites maison	18,50 €
Le jambonneau grillé béarnaise, salade et tomates grillées	18,00 €
Le cassoulet toulousain au confit de canard	18,00 €
La cuisse de canette confite, pommes sarladaises, salade, 1 pièce / 2 pièces	13 € / 17,50 €

Sur le grill

La côte à l'os irlandaise grillée, béarnaise, frites, salade	28,00 €
L'araignée de bœuf (se mange saignante) aux échalotes, os à moelle gratiné	22,00 €
La tagliata de filet de bœuf, tomates confites, parmesan, roquette, tartufata	26,00 €

Côté poissons

La grande assiette du pêcheur, rouille et croûtons	26,00 €
Le filet de cabillaud, lard croquant, tombée de chou vert, cordon crème	28,00 €

Les plats végétariens

La quiche aux légumes, salade croquante	12,50 €
La salade de chèvre chaud	13,50 €