

PETITS FESTINS À PARTAGER

À L'HEURE DE L'APÉRO OU À TOUTE HEURE DE LA JOURNÉE

COPAIN COMME COCHON.....	21
BELLE SÉLECTION DE CHARCUTERIE ARTISANALE SUR PLANCHE ET GUINDILLAS	
PETITE FRITURE D'ÉPERLANS.....	13
À PICORER AVEC LES DOIGTS, JUSTE FARINÉS, UN ZESTE DE CITRON ET SAUCE TARTARE	
CRÉMEUX DES ALDUDES RÔTI.....	14
ABONDAMMENT COULANT, NOIX DE CAJOU À L'AIL NOIR ET ÉPICES CAJUN	
LE BEL OS À MOELLE.....	9
TAILLÉ GOUTTIÈRE ET BOUGREMENT ASSAISONNÉ, TOAST DE PAIN GOUSSÉ	
CONSERVE DE SARDINILLAS YURITA.....	12
CONSERVERIE FAMILIALE DEPUIS 1867, PRÉPARÉES ENTIÈREMENT À LA MAIN	
HUÎTRES MARENNES D'OLERON (6 OU 12).....	18/36
FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE N°3, ET SES CONDIMENTS SUPPLÉMENT CAVIAR OSCIÈTRE MAISON PRUNIER.....39€/10 GRAMMES	

LES SALADES

POULET.....	21
LA VRAIE CAESAR SALADE (OPTION BACON) ROMAINE, CROÛTONS, PARMESAN, POULET GRILLÉ ET SAUCE CAESAR, C'EST TOUT	
CANARD.....	24
LA PLUS GOURMANDE DE TOUTES : SALADE, GÉSISERS CONFITS, MAGRET FUMÉ, TOAST DE FOIE GRAS ET POMMES DE TERRE CONFITES	
HIVER.....	19
ENDIVES ROUGES, MÂCHE ET CRESSON DE RIVIÈRE, CLÉMENTINES, POIRES, TOMME DES PYRÉNÉES ET VINAIGRETTE AUX AGRUMES	

LES PLATS

TARTARE DE BŒUF BISTRO.....	21
PRÉPARÉ MINUTE ET RELEVÉ À LA FRANÇAISE, SERVI AVEC FRITES MAISON	
CONFIT DE CANARD FAIT MAISON.....	24
BELLE CUISSE DE CHEZ DUPÉRIER, PURÉE MONTÉE AU BEURRE	
L'INDISPENSABLE ENTRECÔTE SAUCE AU POIVRE.....	32
PAS MOINS DE 300G, PROPOSÉE AVEC NOS FAMEUSES FRITES MAISON	
AUTHENTIQUE BŒUF BOURGUIGNON.....	23
DOUCEMENT MIJOTÉ, POMMES DE TERRE VAPEUR, CIBOULETTE, RIEN DE PLUS RÉCONFORTANT	
CHOU FARCI.....	23
DÉSIRABLE FARCE LANDAISE AU CANARD ET FOIE GRAS, SERVI AVEC UN CRÉMEUX BETTERAVE	
TÊTE DE VEAU GRIBICHE.....	19
CONFITE AU COURT-BOUILLON, CAROTTES DE COULEUR	
SAUCISSE TRUFFADE À LA MODE DE CHEZ NOUS.....	18
«SPÉCIALE DÉDICACE À NOTRE MAMIE D'Auvergne» SAUCISSE ARTISANALE D'Auvergne, JUS DE VIANDE CORSÉ MIJOTÉ 8H ET TRUFFADE TRADITIONNELLE	
GRONDIN EN PORTE-FEUILLE.....	22
JUS D'UNE DAUBE À LA MOELLE DE BŒUF ET FRITES MAISON	
CHOU-FLEUR RÔTI ENTIER.....	19
NOISETTES ET SAUCE AU MIEL ÉPICÉ	
FILET DE TRUITE BASQUE À L'OSEILLE.....	23
INSPIRÉE DES FRÈRES TROISGROS, PURÉE MONTÉE AU BEURRE	

LES SPÉCIALITÉS À PARTAGER

À SAVOURER À DEUX

ÉPAULE DE PORCELET CONFITE (± 1KG).....	70
MAGNIFIQUE ÉPAULE DOUCEMENT CONFITE A LA GRAISSE DE CANARD, JUS CORSÉ AU POIVRE. GARNITURES AU CHOIX	
LE GROS CORDON BLEU TRUFFÉ.....	60
800 GR DE PLAISIR, BRIE DE MEAUX À LA TRUFFE, JAMBON TRUFFÉ ET TENDRE POULET. CHAPELURE ARROSÉE AU BEURRE	

EN ENTRÉE

POUR COMMENCER EN BEAUTÉ

L'ŒUF MAYO.....	4
SI SIMPLE, MAIS SI BON, DUO D'ŒUFS BIO PLEIN AIR, MAYO MAISON SUPPLÉMENT POUTARGUE.....4	
LES FAMEUX ESCARGOTS MONTORGUEIL (6 OU 12).....	12/24
LA MÊME RECETTE ANCESTRALE DEPUIS 1832	
CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE.....	17
BIEN DODUES, ASSAISONNÉES ET DORÉES À SOUHAIT	
FILET DE HARENGS POMMES À L'HUILE.....	9
POMMES DE TERRE CONFITES, «ON VOUS EN SERT UN RAMEQUIN, VOUS VOUS FEREZ UNE IDÉE»	
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON.....	16
CANARD LANDAIS DE LA MAISON DUPÉRIER POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE ET PAIN AUX FRUITS GRILLÉ	
POIREAUX VINAIGRETTE TRUFFÉE.....	12
UN CLASSIQUE DE BISTRO !	
L'INCONTURNABLE GARBURE LANDAISE.....	14
MANCHON DE CANARD CONFIT, HARICOTS TARBAIS	
COUTEAUX ET CHORIZO.....	14
CUITS À LA PLANCHA, DÉGLACÉS AU VIN BLANC ET PERSILLADE	
PÂTÉ EN CROÛTE RETOUR DE CHASSE.....	12
GIBIER DU MOMENT, NOISETTES ET PISTACHES, GELÉE D'ARMAGNAC	

LES ACCOMPAGNEMENTS

NOS BONNES FRITES MAISON PURÉE MONTÉE AU BEURRE PETITS LÉGUMES DE SAISON SALADE VERTE	
ACCOMPAGNEMENT SUPPLÉMENTAIRE.....	5

LES DESSERTS

FOUTU POUR FOUTU

ASSIETTE DE 3 FROMAGES.....	14
ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES AOC, FRUITS SECS	
CRÈME BRÛLÉE VANILLE BOURBON.....	9
ONCTUEUSE ET SAVOUREUSE AVEC CARAMEL CROUSTI-CRAQUANT	
AGRUMES D'HIVER.....	12
SALADE FRAÎCHE D'AGRUMES DE SAISON, SIROP AU VERJUS ET SORBET PAMPLEMOUSSE	
GRAND BABA CŒUR JOIE À PARTAGER.....	24
POUR 2 GOURMANDS, QUENELLE DE CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY T'ARROSES, T'ARROSES, T'ARRÊTES JAMAIS !	
LA BELLE PROFITEROLE.....	12
CHOU CRAQUELIN ET SAUCE AU CHOCOLAT BIEN CHAUDE...	
CRÊPES SUZETTE.....	15
SUPRÊMES D'ORANGES, ZESTES CONFITS ET CARAMEL À L'ORANGE FLAMBÉES MINUTE AU GRAND MARNIER	
SÉLECTION DU MOMENT DE GLACES ET SORBETS ARTISANAUX — LA BOULE.....	3
PARFUM AU CHOIX AVEC OU SANS CHANTILLY SELON VOTRE ENVIE.....1.5	

LES PETITS CŒURS - 11

JUSQU'À 10 ANS

LES PLATS AU CHOIX.....	
STEAK HACHÉ MAISON AVEC FRITES PETITE SAUCISSE D'Auvergne, PURÉE AU BEURRE PAVÉ DE TRUITE, PETITS LÉGUMES DE SAISON	
LES DESSERTS AU CHOIX.....	
CORNET DE GLACE (1 BOULE) BROCHETTE DE FRUITS DE SAISON AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC AU MIEL	