

ENGLISH MENU

STARTERS



MAIN COURSES

STARTERS To Share

Tarama & Toasts	12€
Eggplant Caviar	5 €
Comté Cheese Bites	10€
Ham & Cheese Croquetas	10€
Roasted St-Marcellin Cheese with Honey	8 €
Radish & butter	5 €

HAM & COLD MEATS

Saucisson, butter & pickeles	6 €
Serrano Ham 100gr	12€
Rillettes & Toast (pulled pork paté)	7 €
White Ham, butter & pickeles	9 €
Big Plate of Ham & Cold Meats	20€

ENTREES

Shellfish of the day	<i>Price on demande</i>
Sautéed Mushroom & poached Egg	11€
Leeks & Vinaigrette dressing	6 €
Boiled Eggs Mayonnaise	6 €
Sausage in a Brioche	9,5€
Home Made Terrine	9 €
6 Big Snails of Bourgogne	12€

LUNCHE MENU
Week only
Starters - Main
19 €

MAIN COURSES

Croque-Monsieur with Truffle Salad	21€
Croque-Monsieur w. Eggplant (veggie)	19€
Royal Cheese Bopurgogne (burger, pulled beef)	19€
Le Bœuf Bourguignon Macaroni	23€
Bouchée à la Reine	24€
Savory Lentils with sausage	22€
Duck Breast, Cherry Sauce, Gratiné of Potatoes	24€
Macaroni & Truffle sauce (+ White Ham 3€)	16€
Black Pudding, Apple fruit and Gratiné of Potatoes	22€
Beef Tartare, Grilled potatoes & Salad	19€
Rosbif Mayonnaise, Grilled potatoes & Salad	18€



SIDES

Add

Grilled Potatoes	5 €
Mashed Potatoes	5 €
Ratatouille (Vegetables)	5 €
Salad	5 €
Potatoes gratiné	6 €

DESERTS

Pie of the Day	11€
Chocolate Cake, Vanilla Ice cream <i>Gluten free</i>	9 €
Cookie Caramel & Pralin	8 €
French Toast, Vanilla Ice Cream	9 €
Granité Sorbet & Alcohol	12€

HORS D'ŒUVRE



PLATS DE RESISTANCE

POUR COMMENCER

A PARTAGER

Duo de Tarama, Toasts	12€
Caviar d'Aubergine	5 €
Bouchées au Comté	10€
Croquetas de Jambon	10€
Saint Marcellin rôti au miel	8 €
Radis Beurre	5 €

CHARCUTERIES ET SALAISONS

Saucisson <i>beurre cornichons</i>	6 €
Jambon Serrano <i>100gr</i>	12€
Rillettes et Toast	7 €
Jambon Blanc, beurre et cornichons	9 €
Belle Assiette de Charcuteries Assorties	20€

ENTREES

Coquillages du jour, à l'ardoise <i>prix selon arrivage</i>	
Poêlée de Champignons et Œuf parfait	11€
Poireaux Vinaigrette	8 €
Œufs Durs Mayonnaise	6 €
Saucisson Brioché	9,5€
Terrine Maison	9 €
6 Beaux Escargots de Bourgogne	12€

FORMULE DEJEUNER

En Semaine
Entrée - Plat
19 €

Prix TTC, service compris, Menus hors boissons

PLATS

Croque-Monsieur à la Truffe <i>Salade</i>	21€
Croque-Monsieur à l'Aubergine <i>(végétarien)</i>	19€
Royal Cheese Bourgogne <i>(burger, effiloché de bourguignon)</i>	19€
Le Bœuf Bourguignon <i>Coquillettes</i>	23€
Bouchée à la Reine	24€
Petit Salé aux lentilles	22€
Magret de Canard, Cerises noires, <i>Gratin Dauphinois</i>	24€
Coquillettes à la Truffe <i>(+ Jambon blanc 3 €)</i>	16€
Boudin Noir de Christian Parra <i>Pommes au Calva, Gratin</i>	22€
Tartare de Bœuf, <i>Grenailles & Salade</i>	19€
Rosbif Mayonnaise, <i>Grenailles & Salade</i>	18€



GARNITURES

Supplémentaires

Pommes Grenailles Sautées	5 €
Purée Maison au Beurre	5 €
Ratatouille Maison	5 €
Mâche	5 €
Gratin Dauphinois	6 €

DESSERTS

Tarte Maison du Jour	11€
Fondant au Chocolat, Glace Vanille <i>Sans Gluten</i>	9 €
Baba au Rhum	9 €
Pain Perdu Brioché, Glace Vanille	9 €
Granité Sorbet et Eau de Vie du moment	12€

BOISSONS ALCOOLISEES

CIDRE	33cl 7 €
MAES Pils 5,2° Belgique	25cl 4,5€ / 50cl 9 €
PAILLETTE IPA 5,7° Deauville	25cl 4,5€ / 50cl 9 €
VERRE DE VIN voir carte	14cl A partir de 6€
BOUTEILLES DE VIN	75cl A partir de 25€