



À partager

- Beignets de mozzarella - 15€
nature & piment d'espelette, sauce cocktail au cognac
- Les 4 Nems croustillants au poulet - 9€
- Guacamole maison, tortilla chips - 14€
- Os à moelle bien croustillant - 15€
- Camembert rôti miel et thym, pain grillé - 13€
- Bouchées de croque-monsieur beurré à la crème de truffe d'été - 15€
- Sardines d'Espagne, pain grillé - 14,5€
- La Planche mixte, fromage & charcuterie - 24€
- La Planche de charcuterie - 20€
- La Planche de fromage - 23€

Les entrées

- Les bons « œufs mayo » bio, ciboulette - 7€
- 6 escargots de Bourgogne au beurre d'ail - 12€
- Belle salade frisée aux lardons, œuf poché bio - 14€
- Soupe à l'oignon gratinée - 12€

Les classiques

- Omelette aux fines herbes et comté - 16€
- Club sandwich au poulet - 18€
bacon, tomate, laitue, frites
- Coquillettes jambon, emmental - 17€
à la crème de truffe d'été

Les salades

- Salade César au poulet crispy - 19€
sauce signature, parmesan, oignon frit
supplément bacon ou avocat +3€
- Salade de croustillants de chèvre - 18€
miel, noix, poires rôties et pousses d'épinard
- Salade de lentilles - 16€
lardons, carottes, oignon rouge, œuf poché bio



Les poissons

- Fish & chips, sauce tartare - 18€
- Tataki de thon en croûte de sésame, riz thaï - 22€
- Filet de daurade grillé - 20€
haricots verts sautés à l'ail et pommes grenailles
- Tartare de saumon, riz thaï - 17€
avocat, échalotes, cerfeuil, coriandre

Les viandes

- La pièce du boucher - 20€
bavette, échalotes confites et persil, pommes grenailles
- Tartare de bœuf au couteau sauce au cognac, frites - 19€
- Paillard de poulet, mesclun - 18€
mariné à la moutarde à l'ancienne
- Cheeseburger, frites - 19,5€
smashed beef, cheddar, pickles de chou rouge
romaine, oignon confit, sauce secrète

Les desserts

- Fondant au chocolat & crème fouettée - 10€
- Cheesecake au fruit de la passion - 11€
- Gâteau à la pomme caramélisé, glace vanille - 11€
- Crème brûlée à la vanille - 8€
- Cake aux myrtilles - 9€
- Flan maison à la vanille - 10€
- Brioche perdue au caramel beurre salé, glace vanille - 10€
- Café/thé gourmand et un peu croquant - 11€

Les accompagnements

- Frites, riz thaï, pommes grenaille 5€
- haricots verts sautés à l'ail 6€
- mesclun, coquillettes 4€

Le semainier 18,5€

- LUNDI : Bœuf bourguignon, coquillettes
- MARDI : Blanquette de veau, riz
- MERCREDI : Pot au feu
- JEUDI : Confit de canard, pommes grenaille
- VENDREDI : La saucisse aligot



To share

- Mozzarella sticks - 15€
nature & espelette pepper, cognac cocktail sauce
- 4 crispy chicken spring rolls - 9€
- Homemade guacamole, tortilla chips - 14€
- Crispy marrow bones - 15€
- Grilled camembert with honey and thyme, toasted bread - 13€
- Buttered mini croque-monsieur bites *with summer truffle cream* - 15€
- Spanish sardines, toasted bread - 14,5€
- Mixed board, cheese & charcuterie - 24€
- Charcuterie board - 20€
- Cheese board - 23€

Starters

- Organic "mayo eggs", *chives* - 7€
- 6 Burgundy snails *with garlic butter* - 12€
- Frisée salad with pork lardons, organic poached egg - 14€
- French onion soup with melted cheese - 12€

Classics

- Herbs and Comté omelette - 16€
- Chicken club sandwich - 18€
bacon, tomato, lettuce, french fries
- Coquillettes with ham & cheese - 17€
with summer truffle cream

Salads

- Crispy chicken Caesar salad - 19€
signature sauce, parmesan, fried onions
extra bacon or avocado +3€
- Crispy goat cheese salad - 18€
honey, walnuts, roasted pears and baby spinach
- Lentil salad - 16€
carrots, red onion, bacon, organic poached egg



Fish

- Fish & chips, *tartar sauce* - 18€
- Sesame-crusted tuna tataki, thai rice - 22€
- Grilled sea bream fillet - 20€
garlic green beans and baby potatoes
- Salmon tartare, thai rice - 17€
avocado, shallots, chervil, cilantro

Meat

- Butcher's cut - 20€
flank steak, caramelized shallots and parsley, baby potatoes
- Hand-cut beef tartare with cognac sauce, french fries - 19€
- Chicken paillard, mesclun salad - 18€
marinated with wholegrain mustard
- Cheeseburger, french fries - 19,5€
smashed beef, cheddar, pickled red cabbage, romaine, candied onions, secret sauce

Desserts

- Chocolate fondant & whipped cream - 10€
- Passion fruit cheesecake - 11€
- Caramelized apple cake, vanilla ice cream - 11€
- Crème brûlée - 8€
- Blueberry cake - 9€
- Homemade vanilla flan - 10€
- French toast with salted caramel, vanilla ice cream - 10€
- Gourmet coffee/tea - 11€

Sides

- Fench fries, thai rice, baby potatoes 5€
- garlic sauteed green beans 6€,
- mesclun salad, coquillettes 4€

Weekly Specials 18,5€

- MONDAY: Beef bourguignon, coquillettes
- TUESDAY: Veal blanquette, rice
- WEDNESDAY: Pot-au-feu
- THURSDAY: Duck confit, baby potatoes
- FRIDAY: Sausage with aligot