











Entrées

 <i>La Mousseline de la Mer, Sauce Crustacés</i>	7.50 €
 <i>La Terrine d'Andouillette à la graine de Moutarde</i>	7.50 €
 <i>Les Œufs pochés en Meurette</i>	8.00 €
 <i>La Salade de Coleslaw (chou, carotte) au Curry et Saint Jacques Poêlées, Copeaux de Noix de Coco et Ananas</i>	8.50 €
 <i>Le Foie gras de Canard Mi-cuit et son Confit d'Oignons aux Figues</i>	10.50 €
 <i>Le Potage du Moment</i>	7.50 €

Le Coin de l'Escargotière,

*Les Escargots de Bourgogne en Coquille
De la Maison Hélix*

*Les Six 11.00 €
Les Neuf 15.00 €
Les Douze 19.50 €*

 <i>La gougère en Paris Brest, Crème d'Époisse et Escargots</i>	10.50 €
 <i>Le Feuilleté d'Escargots à la Crème d'Ortie et Noisette</i>	9.50 €



Prix Nets














A la Broche




Poissons,

	<i>Le Pavé de Saumon, Huile Vierge Moutarde et Miel</i>	16.00 €
	<i>Le Filet de Sandre, Crème de Cèleri Branche</i>	16.00 €
	<i>La Brochette de Noix de Saint Jacques, Sauce Pain D'épices</i>	18.00 €

Viandes à la Broche ou Grill

	<i>Le Filet de Canette, Sauce à la Moutarde au Cassis</i>	16.00 €
	<i>La Tranche de Gigot piqué au Romarin et son Beurre aux épices</i>	17.00 €
	<i>Le Tartare de Bœuf (préparé à votre goût)</i>	16.50 €
	<i>Le Burger de Charolais au Reblochon, Ketchup de Betterave Rouge</i>	17.00 €
	<i>Le Faux Filet de Bœuf Grillé, env.220 gr</i>	18.50 €
	<i>Le Pavé de Rumsteck de Race Charolaise</i>	18.00 €

Saveurs Bourguignonnes

	<i>Le Bœuf Bourguignon</i>	16.00 €
--	----------------------------	---------

Toutes nos viandes bovines sont nées, élevées et abattues en France.



Prix Nets





Menus V é r a n d a

17.50 €

(entrée + plat ou plat+dessert)

V é r a n d a P l u s

23.00 €

(entrée + plat+dessert)

Les Entrées: ☰

La Mousseline de la Mer, Sauce Crustacés

Ou

L'Œuf Poché à la Crème de Maïs

Ou

La Terrine d'andouillette à la Graine de Moutarde

Ou

L'Entrée du Jour

Les Plats: ☰

La Raviole de Jambon aux Epinards Gratinée, Sauce Madère

Ou

Le Poisson du Moment

Ou

La Pièce du Boucher Grillée (viande UE)

Ou

Le Plat du Jour

Les Desserts: ☰

Le Bavarois Mangue et Vanille

Sur sa Génoise au Chocolat

Ou

Le Carpaccio d'Ananas, Glace Rhum Raisin

Ou

Le Fondant aux amandes à l'Orange et Myrtille, Glace Yaourt

Ou

Le Dessert du Jour

Menu Enfant... ☰

9.00 €

La Petite Terrine

Le Petit Steak *ou* le Filet de Poisson rôti, choix de Légumes

La Coupe Glacée (glaces artisanales) *ou* le petit dessert



Prix Nets

