

Carte dont TVA 10.00%

Tous nos plats sont cuisinés maison Our dishes are Homemade

<i>Entrée du jour Du Lundi au Vendredi</i> <i>Daily special appetizer or today's (From Monday to Friday)</i>	€ 8.00
<i>Potage de légumes ou crème du jour</i> <i>Vegetable soup or cream soup of the day</i>	€ 7.50
<i>Ouf cocotte au Maroilles, mouillettes croques au Chorizo</i> <i>Egg cooked en cocotte with Maroilles cheese and fingers Chorizo sandwich</i>	€ 8.00
<i>Terrine de lièvre macéré aux côtes de Vivarais rouge et aux noisettes</i> <i>Pate of marinated Hare in red wine with nuts</i>	€ 8.50
<i>Brick croustillante à la Fourme d'Ambert aux poires sur lit de salades</i> <i>Blue cheese with pear in a fine pastry sheet on bed of salads</i>	€ 8.00
<i>Tartelette aux champignons forestiers et jambon gratinée au Mozzarella</i> <i>Warm pastry with mushrooms, ham browned with Mozzarella</i>	€ 8.50
<i>Poêlée de gambas au beurre à l'ail et persil</i> <i>Sautéed Prawns in garlic and parsley butter</i>	€ 12.00
<i>Foie gras maison de canard au chocolat noir et marmelade d'oranges</i> <i>Duck Foie gras flavored with bitter chocolate and orange marmalade</i>	€ 12.00



<i>*Plat du jour</i> <i>Sauf samedi et dimanche Daily's special not on Saturdays and Sunday</i>	€ 13.00
<i>Tagliatelles au saumon fumé à la crème parfumée à l'aneth</i> <i>Pasta in a creamy smoked salmon dill sauce</i>	€ 14.00
<i>*Pièce de bœuf poêlée sauce crémée au poivre vert</i> <i>Pan-fried cut of beef served with green pepper sauce</i>	€ 14.50
<i>Endives au jambon comme chez nous gratinées au Maroille</i> <i>Braised chicory with ham with regional Maroilles cheese sauce browned in oven</i>	€ 14.50
<i>*Aile de raie Grenobloise (beurre noisette, câpres, dés de ciron, croûtons)</i> <i>Skate fish topped with capers, lemon slices and croutons in butter sauce</i>	€ 14.50
<i>*Le mijoté de la semaine</i> <i>The Special simmered dish of the week</i>	€ 14.50
<i>*Magret de canard rôti au miel et pignons de pin grillés</i> <i>Roasted breast of Duck with honey sauce and grilled pines kernels</i>	€ 17.00
<i>Souris d'agneau braisée au mendiant à la fleur d'oranger</i> <i>(Amandes, dates, abricot, figues, pruneaux)</i> <i>Cut from the leg of lamb braised with plums, apricots, figs, date and almonds with orange blossom</i>	€ 19.00

*Les plats avec l' * sont servis avec légumes du jour et gratin Dauphinois*
*All dishes with the * are served with vegetables and gratin potato*