

ENTRÉE FAIT MAISON

	Tapas	Entrée
« Montgolfière » d'escargots de Bourgogne aux champignons et crème forestière <i>Burgundy snails « balloon » served with mushrooms and « forestière » cream</i>		9.20 €
Escalope de foie gras de canard chaud et velouté de potimarrons <i>Pan fried foie gras and pumpkin cream</i>		11.40 €
6 ou 12 escargots préparés au beurre « persillade » <i>6 or 12 snails with garlic and parsley butter</i>	5.90 €	11.80 €
Traditionnelle soupe à l'oignon, croûtons et fromage servi gratiné <i>Traditional onion soup, fried bread and browned cheese</i>		8.30 €
Tartare de saumon aux herbes et crémeux d'avocat au curry <i>Salmon tartare with avocado and curry cream</i>		9.20 €
Assiette « Franchoullarde » sélection de charcuterie et fromages affinés <i>Assorted pork meat and cured cheese</i>	6.40 €	11.20 €
Assiette végétarienne <i>Vegetarian plate</i>	14 €	

PLAT

Cochon de lait en « croûte » et graine de moutarde à l'ancienne <i>Piglet in a pastry crust and mustard</i>	17.30 €
Entrecôte (300 g minimum) « fleur de sel » <i>Rib steak (11 oz) « sea salt »</i>	19.20 €
Foie de veau au « beurre meunière » <i>Veal liver "meunière"</i>	16.90 €
Blanc de cabillaud en croûte de fruits secs et velouté de potimarrons <i>Cod fish with dried fruits and pumpkin cream</i>	15.60 €
Burger de canard et foie gras chaud <i>Duck burger with pan fried foie gras</i>	19.20 €
Tartare de saumon préparé au citron, huile d'olive et herbes fraîches <i>Salmon tartare with lemon olive oil and fresh herbs</i>	17.20 €
7 Gambas « à la plancha » décortiquées <i>7 grilled shrimps</i>	19.30 €
Suprême de volaille et foie gras de canard <i>Chicken breast and foie gras</i>	17.90 €
Boudin blanc « Gillet » version XXL <i>XXL White sausage</i>	14.80 €
Duo gourmand de bœuf et gambas <i>Grilled steak and shrimps</i>	16.30 €

GARNITURES

Mixte Purée maison, champignons « persillade » et cœur de sucrine
Wok + 1 € Pâtes chinoises aux légumes et sauce soja
New Yorkaise César salade et pommes frites « maison »

SAUCES MAISON

Forestière champignons, Porto et crème
Beurre blanc « tradition »
Béarnaise à l'estragon comme on l'aime

NOS SALADES GOURMANDES

Salade terre et mer : Jambon sec affiné, gambas grillées et chèvre rôti 13.90 €
Salad with cured ham, grilled shrimps and roast goat cheese

Salade César et suprême de volaille grillée 12.90 €
Caesar salad with a grilled breast of poultry

Salade Norvégienne : Tartare de saumon et crémeux d'avocat au curry, gambas snakées et cœur de sucrine 14.30 €
Norwegian salad : salmon tartare with a creamy curry avocado, large prawns and sucrine lettuce

SUGGESTIONS DU MIDI

Bol de soupe à l'oignon gratiné, tartine de chèvre rôti de « Mr Bordas* » et son bouquet de salade aux herbes 11.80 €
Onions soup with a goat cheese toasted bread and green salad

Velouté de potimarrons, cœur de sucrine au jambon sec et gambas 12.20 €
Pumpkin cream, sucrine lettuces, cured ham and large prawns

Bœuf Bourguignon « tradition » au vin rouge de Touraine et pomme purée 14.80 €
Traditional beef Bourguignon with a red wine sauce and home made mashed potatoes

Blanc de cabillaud rôti sur la peau et son wok de légumes « thaï » 13.20
Cod fish served served with vegetables thaï wok

MENU ENFANT Children's menu 7.80 €

Sirop à l'eau - Steak haché ou saumon et pommes frites maison 2 boules de glace ou dessert du jour

NOS « BURGERS »

100 % maison* 12.80 €

Pommes frites maison et salade
Home made French fries and salad

SAUMON

Tartare de saumon poêlé, pain suédois, tomate, cornichon, sauce tartare
Pan fried salmon tartare, Swedish bread, tomato, cucumber, gherkin and tartare sauce

CLASSIQUE

Bœuf haché au comté pain « burger » maison aux olives et herbes, tomate, cornichon et sauce béarnaise

Burger with Comté cheese, homemade olive and herbs bread, tomato, gherkin, cucumber and béarnaise sauce

GAMBAS

Gambas entières « plancha » aux herbes, pain Suédois, tomate, cornichon, sauce tartare
Grilled shrimps, Swedish bread, tomato, cucumber, gherkin and tartare sauce

* sauf pain Suédois

DESSERT

Assiette de fromages (sélection de 3 fromages fermiers affinés) *Assortments of 3 cheeses* 7.20 €

Moelleux au chocolat cuit « minute » et sa glace vanille 7.50 €

Hot chocolate fondant with a vanilla ice cream

Profiteroles (caramel, vanille et chocolat) et sa sauce chocolat 7.90 €

Traditional caramel, vanilla, chocolate profiteroles and a chocolate sauce

Caramel ou Chocolat liégeois 7.60 €

Coupe Annexe 8.20 €

glace vanille, chocolat, caramel, chantilly et brisure de meringue

vanilla, chocolate, caramel ice cream, whipped cream and meringue

Tarte du jour *Daily pastry* 4.70 €

Millefeuille aux pommes caramélisées et crème diplomate 7.90 €

Apple Millefeuille and vanilla cream

Crème brûlée au sucre « cassonade » *Crème brûlée with soft brown sugar* 7.50 €

Croustillant praliné au chocolat "Valrhona" et sa mousse au marron 8.10 €

Crunchy praline and « Valrhona » chocolate with chestnut flavoured

Le pétillant « gourmand » *Mixed desserts with sparkling wine* 10.50 €

L'omelette "Norvégienne" au chocolat et vanille flambée au Grand Marnier 9 €

Omelette "Norvégienne" with chocolate and vanilla ice cream, flambée with Grand Marnier

Coupe 1 boule : 1.50 € Coupe 2 boules : 3.00 € Coupe 3 boules : 4.00 €

Glaces : vanille, chocolat caramel, *vanilla, chocolate, caramel*

Sorbets : fraise, citron, poire, abricot, passion *strawberry, lemon, pear, apricot, passion*