

## ENTREES



Reblochon rôti aux figues confites et sa salade  
*Roasted Reblochon with candied figs and salad*

12 €



Méli-mélo de betteraves au vinaigre de framboises  
*Beetroot meli melo with raspberry vinegar*

12 €



Velouté de courge butternut aux éclats de noisettes torréfiées  
*Cream soup with roasted hazelnut sprinkles butternut*

12 €

Assiette de charcuterie et ses pickels de champignons de Paris  
*Plate of cold cuts with mushroom pickles*

12 €

Ballotine de foie gras au thym, piment d'Espelette et cognac,  
confit d'oignon et son pain d'épices maison  
*Ballotine of foie gras with thyme, espelette pepper, cognac, onion confit and homemade gingerbread*

18 €

Cuisses de grenouille croustillantes et son crémeux à l'ail et persil  
*Fried frog's legs and parsley creamy sauce*

18 €

L'ardoise gourmande : pour savourer toutes les entrées ...  
*Mix of starters*

21 €



## PLATS



Plat du jour 14 €  
*Today's special*



Gratin de choux fleur aux champignons et aux poireaux, gratiné à la mozzarella 14 €  
*Cauliflower gratin with mushrooms and leek, gratinated with mozzarella cheese*

Gardiane de taureau traditionnelle et son riz aux petits légumes 16 €  
*Traditional bull « gardianne » (gulasch) and its rice with vegetables*

Truite à la plancha aux noisettes torréfiées et son riz aux petits légumes 16 €  
*Trout a la plancha with roasted hazelnuts and rice with vegetables*

Souris d'agneau (300 gr) confite, jus aux pleurotes et son gratin de pommes de terre 22 €  
*Candied lamb shank, mushroom juice and potato gratin*

Bourride de lotte au jus vert et ses petits légumes 22 €  
*Monkfish bourride with green juice and small vegetables*

T-bone de bœuf (700 gr) accompagné de frites maison 42 €  
Approximativement 20 mn de cuisson  
*Grilled T-Bone steack and homemade french fries*  
*Approximately 20 minutes of cooking time*

## DESSERTS

Panna cotta au caramel 8 €  
*Caramel panna cotta*

Brownie et sa crème anglaise au chocolat 8 €  
*Brownie with chocolate custard*

Tarte tatin tiède et sa chantilly vanillée maison (Flambée Farigoule +2 €) 8 €  
*Warm tatin pie and homemade vanilla whipped cream (Farigoule blazed +2€)*

Soupe de fruits rouges et sa chantilly à la vanille 8 €  
*Red fruit soup with vanilla whipped cream*

Stick au chocolat au lait, au yuzu et aux noisettes torréfiées 10 €  
*Milk chocolate stick with yuzu and roasted hazelnuts*

Tiramisu au baileys et son biscuit au whisky « Haig Club » 10 €  
*Tiramisu with baileys and « Haig Club » whisky biscuit*

Café gourmand 12 €  
*Coffee gourmet*

Assiette de fromages affinés et son mesclun 10 €  
*Matured cheese plate with green salad*

# MENU DECOUVERTE



## ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT

19 €

*Formule à 19 € servie uniquement le MIDI du lundi au samedi (hors jours fériés)*

## ENTREE + PLAT + DESSERT

26 €

*Formule à 26 € servie tous les jours MIDI et SOIR*

**POSSIBILITE D'INCLURE LES PIZZAS DANS LES MENUS  
- VOIR LA CARTE DES PIZZAS -**

### ENTREES



Reblochon rôti aux figues confites et sa salade  
*Roasted Reblochon with candied figs and salad*

Méli-mélo de betteraves au vinaigre de framboises  
*Beetroot meli melo with raspberry vinegar*

Assiette de charcuterie et ses pickels de champignons de Paris  
*Plate of cold cuts with mushroom pickles*

### PLATS

Plat du jour  
*Today's special*

Gardianne de taureau traditionnelle et son riz aux petits légumes  
*Traditional bull « gardianne » (goulash) and its rice with vegetables*

Truite à la plancha aux noisettes torréfiées et son riz aux petits légumes  
*Trout a la plancha with roasted hazelnuts and rice with vegetables*

### DESSERTS

Panna cotta au caramel  
*Caramel panna cotta*

Brownie et sa crème anglaise au chocolat  
*Brownie with chocolate custard*

Tarte tatin tiède et sa chantilly vanillée maison (*Flambée Farigoule +2 €*)  
*Warm tatin pie and homemade vanilla whipped cream (Farigoule blazed +2€)*

***Vous souhaitez l'entrée, le plat ou encore le dessert d'un autre menu...  
N'hésitez pas à demander à votre serveur.***

# MENU GOURMET



**ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT** **29 €**

*Formule à 29 € servie uniquement le MIDI du lundi au samedi (hors jours fériés)*

**ENTREE + PLAT + DESSERT** **36 €**

*Formule à 36 € servie tous les jours MIDI et SOIR*

**POSSIBILITE D'INCLURE LES PIZZAS DANS LES MENUS**  
**- VOIR LA CARTE DES PIZZAS -**

## ENTREES

Ballotine de foie gras au thym, piment d'Espelette et cognac,  
confit d'oignon et son pain d'épices maison

*Ballotine of foie gras with thyme, Espelette pepper, cognac, onion confit and homemade gingerbread*

Cuisses de grenouille croustillantes et son crémeux à l'ail et persil

*Fried frog's legs and parsley creamy sauce*

L'ardoise gourmande : *pour savourer toutes les entrées (Sup 3€)*

*Mix of starters*

## PLATS

Souris d'agneau (300 gr) confite, jus aux pleurotes et son gratin de pommes de terre

*Candied lamb shank, mushroom juice and potato gratin*

Bourride de lotte au jus vert et ses petits légumes

*Monkfish bourride with green juice and small vegetables*

T-bone de bœuf (700 gr) accompagné de frites maison (Sup 16 €)

*Grilled T-Bone steack and homemade french fries*

## DESSERTS

Stick au chocolat au lait, au yuzu et aux noisettes torréfiées

*Milk chocolate stick with yuzu and roasted hazelnuts*

Tiramisu au baileys et son biscuit au whisky « Haig Club »

*Tiramisu with baileys and « Haig Club » whisky biscuit*

Café gourmand (Sup 2 €)

*Coffee gourmet*

***Vous souhaitez l'entrée, le plat ou encore le dessert d'un autre menu...***

***N'hésitez pas à demander à votre serveur.***



# MENU VEGETARIEN & \* SANS GLUTEN \*



**ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT** **19 €**

*Formule à 19 € servie uniquement le MIDI du lundi au samedi (hors jours fériés)*

**ENTREE + PLAT + DESSERT** **26 €**

*Formule à 26 € servie tous les jours MIDI et SOIR*

## ENTREES

\* Méli-mélo de betteraves au vinaigre de framboises \*

*Beetroot mix with raspberry vinegar*

Velouté de courges butternut aux éclats de noisettes torréfiées

*Cream soup with roasted hazelnut sprinkles butternut*

## PLATS

\* Gratin de choux fleur aux champignons et au poireau, \*

gratiné à la mozzarella

*Cauliflower gratin with mushrooms and leek, gratinated with mozzarella cheese*

Pizza végétarienne (base tomate)

*Vegetarian pizza (tomato-based)*

## DESSERTS

\* Soupe de fruits rouges et sa chantilly à la vanille \*

*Red fruit soup with vanilla whipped cream*

Tarte tatin tiède et sa chantilly vanillée maison (Flambée Farigoule +2 €)

*Warm pie tatin and homemade vanilla whipped cream (Farigoule blazed +2€)*

***Vous souhaitez l'entrée, le plat ou encore le dessert d'un autre menu...***

***N'hésitez pas à demander à votre serveur.***



# PIZZAS



**La végétarienne** (*base tomate, courge butternut, courge spaghetti, feuilles épinard frits*) 14 €  
**Vegetarian** (*tomato-based, butternut and spaghetti squash, fried spinach leaves*)  
Disponible dans le menu Découverte

**La Reine** (*base tomate, jambon, champignon, mozzarella*) 14 €  
**« Reine »** (*tomato-based, ham, mushrooms, mozzarella*)  
Disponible dans le menu Découverte

**La carbonara** (*base mozzarella, bacon fumé, oignon, jaune d'œuf*) 14 €  
**Carbonara** (*mozzarella based, smoked bacon, onion, egg yolk*)  
Disponible dans le menu Découverte



**La 4 fromages** (*Mozzarella - Parmesan - Gorgonzola - Taleggio*) 16 €  
**4 cheeses** (*mozzarella - Parmesan - Gorgonzola - Taleggio*)  
Disponible dans le menu Gourmet



**La bergère** (*base mozzarella, chèvre, miel, speck*) 16 €  
**Shepherd** (*mozzarella based, honey goat cheese and speck*)  
Disponible dans le menu Gourmet

**La criée** (*base tomate, gambas grillées, saumon fumé*) 19 €  
**Marine** (*tomato-based, grilled gamba prawns, smoked salmon*)  
Disponible dans le menu Gourmet

**La volcanique** (*base tomate, oignon rouge grillé, spianata piccante*) 18 €  
**Volcano** (*tomato-based, grilled red onion, spianata piccante*)  
Disponible dans le menu Gourmet

**La douceur sucrée** (*poire, chocolat*) 10 €  
**Sweet** (*pear, chocolat*)  
Disponible dans le menu Gourmet