



SEMAINIER

LE MIDI UNIQUEMENT

Chaque jour son classique,
chaque semaine le même rendez-vous !

Plat unique - 17

MARDI

Parmentier de canard confit

Duck confit parmentier

MERCREDI

Fish & chips

Fish & chips

JEUDI

Cheeseburger

Cheeseburger

VENDREDI

Aïoli

Aïoli dish

SAMEDI

Croque-Madame

Croque Madame



BIB

À LA CARTE

MIDI ET SOIR

HORS D'OEUVRE

Houmous au zaatar, pain carasau	8
<i>Hummus with zaatar, carasau bread</i>	
Jambon cébo ibérique	15
<i>Iberian cebo ham</i>	
Chiffonnade de mortadelle truffée	12
<i>Thinly sliced truffle mortadella</i>	
Radis beurre	5
<i>Butter radish</i>	

ENTRÉES

Huîtres fine de clair par 6	16
<i>'Fine de clair' oysters per 6</i>	
Huîtres utah beach par 6	28
<i>'Utah beach' oysters per 6</i>	
Oeuf mimosa tradition	9
<i>Traditional devilled egg</i>	
Oeuf mimosa chair de tourteau citron vert	13
<i>Devilled egg with crab meat and lime</i>	
Asperges vertes, sauce mousseline	12
<i>Green asparagus, mousseline sauce</i>	
Pâté en croute Maison Fillière	12
<i>Pâté en croûte from Maison Fillière</i>	
Escargots de Bourgogne, beurre persillé par 12	15
<i>Snails with parsley butter per 12</i>	
Velouté du moment	9
<i>Soup of the moment</i>	
Truite gravlax, crème fouettée citronnée à l'aneth	14
<i>Gravlax trout, lemon whipped cream with dill</i>	

VIANDES

(origine France)

Andouillette grillée, sauce moutarde	20
<i>Grilled andouillette sausage with mustard sauce</i>	
Tartare de boeuf charolais au couteau	22
<i>Classic hand-chopped beef tartare</i>	
Tartare de boeuf charolais au couteau façon César (aller-retour à la plancha)	22
<i>Caesar-style beef tartare (seared on both sides)</i>	
Demi coquelet rôti, sauce poulette	20
<i>Half roast cockerel, chicken sauce</i>	

VIANDES *bis*

Côte de veau, crème aux morilles	30
<i>Veal chop, morel cream sauce</i>	
Entrecôte de boeuf, beurre maître d'hôtel	25
<i>Beef entrecôte, maître d'hôtel butter</i>	
Côte de boeuf pour 2 personnes ~1kg	110
<i>(attente selon cuisson, environ 20 min)</i>	
<i>Rib of beef for 2 people</i>	

POISSONS

Pavé de truite fondante, sauce à l'oseille	22
<i>Melt-in-the-mouth trout steak with sorrel sauce</i>	
Dos de cabillaud, soupe de poisson de roche	25
<i>Cod fillet, rockfish soup</i>	
Steak de thon grillé, sauce vierge	25
<i>Grilled tuna steak with sauce vierge</i>	

AUTRES

Salade César	18
<i>Caesar salad</i>	
Assiette végétarienne	16
<i>Vegetarian dish</i>	

GARNITURES

(incluse avec les viandes et poissons - en supplément 5€)

Pommes frites	
<i>French fries</i>	
Sucrine vinaigrette noisette, parmesan	
<i>Sucrine lettuce with hazelnut dressing, parmesan cheese</i>	
Haricots verts	
<i>Green beans</i>	

DESSERTS

Assortiment de fromages Maison Olivier	12
<i>Assortment of cheeses Maison Olivier</i>	
Desserts maisons au chariot	10
<i>Homemade desserts served from a trolley</i>	

MENU ENFANT

Steak haché ou pavé de cabillaud, pommes frites ou haricots verts, sirop au choix - 12

Minced steak or cod steak, chips or green beans, syrup of your choice

BIB