

~ Nos formules du Midi ~

For Lunchtime Only

Formule Express

1 Plat / Main

+

1 Café / Coffee

9.50

Formule Patio

1 Entrée + 1 Plat
Starter + Main*

Ou / Or

*1 Plat + 1 Dessert
Main + Delicacy*

11.50

**Foie Gras, supplement 2.50 €*

*Je vous propose une cuisine
d'inspiration française à la
fois créative et traditionnelle
qui cultive les valeurs sûres
d'un héritage culinaire aux
saveurs du Sud ...*

*Olivier Bredeche
Le Chef*

MENU PLAISIR DES SENS
TASTING MENU

26.90

AMUSE-BOUCHE

~~

UNE INTRODUCTION AU CHOIX
A STARTER

~~

UN INCONTOURNABLE AU CHOIX
A MAIN COURSE

~~

UNE GOURMANDISE AU CHOIX
A DELICACY

OU/OR

UN CAFE GOURMAND
A SWEET COFFEE

Dégustation de 3 demi verres de vin (entrée, plat, dessert) + 6.00 Euros
Wine testing by 3 half glasses (starter, main, desert) + 6.00 Euros

MENU SOIRÉE ÉTAPE

(Hors Boisson / Drinks not included)

18.90

Pour commencer / To Start au choix

Cassolette d'escargots de Bourgogne gratinés par 8, pain Poilâne

Burgundy snails by 8, French pain Poilâne

Salade du Jardin : suprême de poulet, mange tout, tomate cerise, maïs, œuf

Garden salad : chicken supreme, sugar pea, cherry tomato, corn, eggs

Croquant de chèvre aux amandes effilées et jambon de Pays

Goat cheese wrapped in Bayonne ham with sliced almonds

Bisque d'écrevisses à la crème d'Isigny, croûtons et parmesan affiné

Crayfish bisque with Isigny cream, croutons and Parmigiano

Planche de charcuterie sélectionnée Selected charcuterie

Les Incontournables / The Essentials au choix

Ardoise de foie gras de canard en verrine à l'Armagnac 12 ans d'âge, pain Poilâne

Goose foie gras in a glass cup fried with Brandy, French pain Poilâne

Croustillant de truite rose parfumé au basilic sur son lit de piperade

Pink flesh trout cooked into brick pastry with onions, tomatoes, red/green peppers

Carpaccio de bœuf Charolais au citron vert, mesclun de salade, tuile de parmesan

Beef Charolais Carpaccio marinated with lime, green salad, Parmigiano biscuit

Assiette de Linguini à la piperade de poivron et parmesan affiné

Linguini Pasta with onions, tomatoes, red/green peppers and Parmigiano

Poulet fermier sur sa compression de charlotte et son jus au romarin

Chicken (free range) and mashed charlotte potatoes with rosemary juice

Omelette au choix et mesclun de salade Selection of omelettes with green salad

Une gourmandise / A Delicacy au choix

Assiette de Crêpes par 2 à l'Amaretto et sa déclinaison de petits plaisirs

French crepes by 2 and its toppings, chocolate, honey and jam

Banana Split Banana, vanilla and chocolate ice cream, Chantilly

Crème brûlée à la clémentine caramélisée à la cassonade, Glace mandarine

Crème brûlée with clementine glazed with brown sugar, Tangerine ice cream

Coupe de glace ou Sorbet 3 parfums et chantilly Ice cream or sorbet 3 flavors

Brie de Meaux et sa salade aux Noix French Brie and green salad with walnuts

POUR COMMENCER / TO START

Ardoise de foie gras de canard en verrine à l'Armagnac 12 ans d'âge
accompagnée de son pain Poilâne

Duck foie gras in a glass cup perfumed with Brandy, French pain Poilâne

10.90

Foie gras accompagné de son verre d'Arguillet.... + 1.50 Euros

Foie gras with a glass of Arguillet (white wine)

Cassolette d'escargots de Bourgogne gratinés par 12, pain Poilâne

Burgundy snails by 12, French pain Poilâne

8.90

Carpaccio de bœuf Charolais mariné au citron vert, mesclun de salade,
tuile de parmesan

Beef Charolais Carpaccio marinated with lime, green salad, Parmigiano biscuit

7.90

Quinoa aux écrevisses et salpicon de poivron au pistou

Crayfish Quinoa with minced pepper bound, pesto sauce

7.90

Croquant de chèvre de Chavignol, amandes effilées et jambon de Pays

Chavignol goat cheese wrapped in Bayonne ham with sliced almonds

7.50

Bisque d'écrevisses à la crème d'Isigny, croûtons et parmesan affiné

Crayfish bisque with Isigny cream, croutons and Parmigiano

6.90

Salade du Jardin : suprême de poulet, mange tout, tomate cerise, maïs,
œuf et sa vinaigrette balsamique

*Garden salad : chicken supreme, sugar pea, cherry tomato, corn, eggs and
balsamic vinaigrette*

6.90

LES INCONTOURNABLES / THE ESSENTIALS

Carré d'agneau manchonné rôti, sur son tian méridional de légumes, ail rose en chemise et jus au romarin

Roasted rack of lamb with rosemary juice and pink garlic, vegetable tian

16.90

Poisson entier (selon la pêche du jour) poêlé aux aromates, orné de sa tige de citronnelle, compression de brocolis

Fish of the day fried with herbs, citronella, mashed broccoli

16.90

Avec son trio de gambas + 3 Euros

With 3 extra large prawns

Gambas fraîches marinées à la citronnelle puis simplement sautées à l'huile d'olive, flambées au pastis, accompagnées de leur aumônière de fenouil

Large Prawns marinated into citronella then fried with olive Oil and blazed with anise-flavoured liqueur, fennel cooked in a brick pastry

15.90

Pièce de hampe de bœuf Charolais sauce au foie gras, accompagnée de frites préparées par nos soins

Breast of Charolais Beef with duck foie gras sauce, traditional French fries

14.90

Version Rossini (tranche de foie gras poêlé)+ 5 Euros

Rossini Type (cooked slice of duck foie gras)

Suprême de magret de canard des Landes et sa sauce aux figes, écrasé de pomme de terre Charlotte

Duck magret cooked with fig sauce, mashed Charlotte potatoes

14.50

Croustillant de truite rose, parfumé au basilic sur son lit de piperade

Pink flesh trout cooked into brick pastry, flavored with basilica, served with onions, tomatoes, red and green peppers

13.00

Demi-poulet des Landes aux aromates, découpé à table, garniture au choix
Half chicken flavoured with herbs, carved at your convenience with side of your choice

12.00

Assiette de Linguini à la piperade de poivron et parmesan affiné
Linguini Pasta with onions, tomatoes, red and green peppers and Parmigiano

8.90

Omelettes au choix et son mesclun de salade :

Our selection of omelettes ...

Saumon / *Salmon*.....7.50

Lardons / *Bacon*..... 7.50

Parmesan / *Parmigiano* 7.00

Basilic / *Basilica*7.00

Nature / *Plain*6.50

Supplément garniture

On the side

Assiette de tian de légumes au grill et parmesan5.00

Grilled vegetables with Parmigiano

Assiette de frites et ses condiments / *French fries*5.00

Assiette de Linguini / *Linguini pasta*.....5.00

Purée de brocolis et sa tuile de parmesan4.50

Mashed broccoli with parmigiano biscuit

Ecrasé de pomme de terre / *Mashed potato*.....4.50

Mesclun de salade / *Green salad*.....3.50

Riz parfumé / *Flavoured rice*.....2.00

UNE GOURMANDISE / A DELICACY

Déclinaison de trois fromages avec leur petit pain aux graines de pavot
Assortment of three French cheeses with poppy seed bread

7.50

Café gourmand (mi cuit, boule de glace Lychee, meringue et son café expresso)
Sweet coffee (Hot chocolate cake, Lychee ice cream, mini meringue and a coffee)

7.50

Tiramisu à la crème de noix de coco et Biscuits Roses de Reims

Glace agrumes, cactus et gingembre

Coconut cream and Biscuit Rose de Reims tiramisu, Citrus fruit,

Cactus and ginger ice cream

6.90

Crumble exotique à la mangue, banane et chocolat d'Equateur

Boule de glace banane

Mango, banana and chocolate exotic Crumble, Banana ice cream

6.90

Crème brûlée à la clémentine caramélisée à la cassonade

Boule de glace mandarine

Crème brûlée with Clementine glazed with brown sugar, Tangerine ice cream

6.90

Assiette de crêpes par 4 à l'Amaretto et sa déclinaison de petits plaisirs

French crepes by 4 and its toppings, chocolate, honey and jam

6.90

Tarte fine à la poire parfumée de poudre de cannelle

Glace confiture de lait

Hot pear pie flavored with cinnamon served with milk toffee ice cream

6.90

Coupe de glace ou Sorbet 3 parfums au choix et Chantilly

Ice cream or sorbet and Chantilly - 3 flavors

5.90

Parfums/Flavors : Vanille des îles *Vanilla*, Chocolat et ses copeaux *Chocolat and its shavings*, Grillote *Cherry*, Lychee *Lychee*, Mandarine *Tangerine*, Confiture de lait *Milk toffee*, Banane *Banana*, Agrumes, cactus, gingembre *Citrus fruit, cactus, ginger*, Mirabelle *Mirabelle plum*

Menu du Petit Gourmet (-12 ans) Kid's Menu (-12 years old)



Un Plat et Un Dessert au choix
A Main course and a delicacy
7.90

Plats / Main Courses



Pièce de Hampe de boeuf Charolais, Frites et ses condiments
Steak Charolais and french fries



Omelette au choix et son mesclun de salade
Selection of Omelettes, salad



Pavé de Truite de Rivière et son riz parfumé
River Trout and flavoured rice



Desserts / A delicacy

Salade de fruits Fresh fruit salad



Coupe de Glace 2 boules Ice Cream - 2 flavours

Parfums / Flavors : Vanille des îles Vanilla, Chocolat et ses copeaux Chocolate and its shavings, Grillote Cherry, Lychee Lychee, Confiture de lait Milk toffee, Banane Banana, Agrumes, cactus, gingembre Citrus fruit, cactus, ginger, Fleur de jasmin et mangue Jasmine and mango