

ENTRÉES

• STARTERS •

ENTRÉE DU JOUR voir l'ardoise <i>Today's starter, see blackboard</i>	TERRINE DU CHEF <i>Chef's pate</i>	11
SALADE D'AVOCAT, TOMATE, OIGNON ROUGE ET ŒUF <i>Avocado, tomato, red onion and egg salad</i>	CERVELAS EN SALADE pommes à l'huile <i>Saveloy and potato salad</i>	11
SALADE FRISÉE AUX LARDONS ET ŒUF POCHÉ <i>Curly lettuce, fried bacon, poached egg</i>	ROSETTE DE LYON « LABEL ROUGE » <i>Lyon sausage</i>	10
SALADE DE TOMATE <i>Fresh tomato salad</i>	TARTE À L'OIGNON MAISON avec lardons <i>Onion and bacon pie</i>	16
SALADE VERTE <i>Green salad</i>	CASSOLETTE DE 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE FARCIS <i>6 stuffed Burgundy snails</i>	14
POIREAUX FRAIS VINAIGRETTE <i>Fresh leeks with vinaigrette dressing</i>	ASSIETTE DE CHARCUTERIES <i>Plate of deli meat</i>	21
FILET DE HARENG pommes à l'huile <i>Herring fillet, potato salad</i>	WELSH RAREBIT MAISON (l'hiver) <i>Homemade Welsh rarebit (in winter)</i>	15
GENDARME FUMÉ <i>Smoked sausage</i>		

PLATS

• MAIN COURSES •

POULET FERMIER DE CHALLANS RÔTI <i>Roasted farm chicken</i>	MARMITE DE TRIPES AU RIESLING <i>Tripe cooked in white wine</i>	23,5
BACON CHEESEBURGER AU BŒUF DU LIMOUSIN <i>Bacon cheeseburger</i>	DOS DE CABILLAUD DORÉ sauce au basilic <i>Cod steak, basil sauce</i>	30
ENTRECÔTE DU LIMOUSIN sauce béarnaise <i>Rib-eye, bearnaise sauce</i>	RAIE AU BEURRE NOISETTE <i>Ray, butter sauce</i>	30
STEAK TARTARE DE BŒUF DU LIMOUSIN <i>Beef tartare</i>	SOLE BELLE MEUNIÈRE <i>Whole scaldfish</i>	44
FILET DE BŒUF BLONDE D'AQUITAINE sauce béarnaise <i>Beef fillet, bearnaise sauce</i>	STEAK HACHÉ OU DOS DE CABILLAUD POUR LES ENFANTS DE -12 ANS frites maison <i>chopped beef steak or cod loin, fries, for kids up to 12</i>	14,5
FOIE DE VEAU POÊLÉ À L'ANGLAISE <i>Veal liver, bacon, steamed potatoes</i>		

• NOS SPÉCIALITÉS HISTORIQUES •

CHOUCROUTE GARNIE MAISON <i>Sauerkraut, sausages, bacon</i>	26,5
CHOUCROUTE SPÉCIALE AVEC JARRET POUR 2 <i>Sauerkraut topped with a pork knuckle for 2</i>	65
CASSOULET MAISON <i>Bean and pork stew</i>	25
JARRET DE PORC GRILLÉ marmelade de pomme maison <i>Grilled pork knuckle, apple marmalade</i>	26,5
JARRET DE PORC lentilles ou choucroute <i>Pork knuckle, lentils or sauerkraut</i>	26,5

SUPPLÉMENT GARNITURE +7,8€
Extra side +7,8€

ROUGES Reds

CÔTES DU RHÔNE AOP Domaine Saint-Bertrand des Garrigues	7,4	34
BROUILLY AOP Vieilles Vignes, Domaine Vernus	8,8	42

VINS

• WINES •

BLANCS Whites

CHARDONNAY IGP Val de Loire	7,9	37
RIESLING AOP Dopff & Irion, Alsace	7,9	37

ŒUFS

• EGGS •

SERVIS AVEC FRITES MAISON OU SALADE
served with fries or salad

ŒUFS AU PLAT AU LARD <i>Fried eggs with bacon</i>	19,5
OMELETTE AUX FINES HERBES <i>Omelet with fine herbs</i>	19,5
OMELETTE AU JAMBON <i>Omelet with ham</i>	19,5
OMELETTE AU FROMAGE <i>Omelet with cheese</i>	19,5
OMELETTE MIXTE JAMBON, FROMAGE <i>Ham and cheese omelet</i>	20,5

FROMAGES

• CHEESE •

MUNSTER FERMIER Alsace	9,5
GRUYÈRE EMMENTHAL	8,5
CAMEMBERT	8,5
CANTAL ENTRE-DEUX	8,5
ROQUEFORT	8,5
CHÈVRE SAINTE-MAURE	8,5
ASSIETTE DE FROMAGES <i>Plate of cheeses</i>	21

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON <i>chocolate mousse</i>	9,5
TARTE TATIN MAISON, CRÈME FRAICHE <i>upside-down apple tart, creme fraiche</i>	12
TARTE TATIN MAISON, GLACE VANILLE BERTHILLON <i>upside-down apple tart, Berthillon vanilla ice cream</i>	16
POMME TIÈDE AU FOUR (l'hiver) <i>oven-baked warm apple, in winter</i>	9,5
CRÈME CARAMEL MAISON <i>caramelized vanilla custard</i>	9,5
MONT-BLANC, GLACE VANILLE BERTHILLON <i>chestnut cream, fresh cream, vanilla ice cream</i>	12,5
PÂTISSERIE DU JOUR, VOIR L'ARDOISE <i>today's pastry, see chalkboard</i>	-

GLACES ET SORBETS

DE LA MAISON BERTHILLON

• ICE CREAMS AND SORBETS •

SORBETS
Sorbets
cassis, citron vert, fraise,
framboise, mandarine, passion,
poire, mangue, pêche de vigne
*Blackcurrant, lime, strawberry,
raspberry, mandarin, passion fruit,
pear, mango, peach*

GLACES
ice creams
chocolat noir, moka, créole, vanille,
caramel salé,
nougat, pistache
*Dark chocolate, mocha,
rum-raisin, vanilla,
salted caramel, toffee, pistachio*

1 BOULE 7 <i>1 scoop</i>	COUPE COLONEL 17 sorbet citron vert, vodka <i>Lime sorbet, vodka</i>
2 BOULES 13,6 <i>2 scoops</i>	COUPE POIRE WILLIAM'S 17 sorbet poire, alcool de poire William's <i>pear sorbet, pear brandy</i>
3 BOULES 16,5 <i>3 scoops</i>	

CAFÉ OU CHOCOLAT LIÉGEOIS 15,5 <i>Coffee or chocolate ice cream with whipped cream</i>
COUPE DAME BLANCHE 15,5 glace vanille, chocolat chaud, Chantilly <i>vanilla ice cream, hot chocolate sauce, whipped cream</i>

SUPPLÉMENT CHANTILLY +2€
Extra whipped cream +2€