

ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE MAISON	6 ^E	POIREAUX VINAIGRETTE	6 ^E
Eggs with homemade mayonnaise		Leek salad	
PATÉ DE VOLAILLE	8 ^E	PATÉ DE GIBIER	11 ^E
Homemade poultry pâté		Homemade pâté of season	
SAUCISSON MAISON CONQUET (12)	9 ^E	JAMBON SERRANO 18 MOIS	14 ^E
Dry sausage Maison Conquet from Aveyron		Serrano country ham 18-month	
GRAVLAX DE TRUITE MAISON PICKELS	9 ^E	OS A MOËLLE ET BOUILLON	12 ^E
Homemade trout fish gravlax		Bone marrow and beef broth	
TRADITIONNELLE SOUPE A L' OIGNON	12 ^E	TARTELETTE AUX ESCARGOTS	13 ^E
Traditional onion soup		Blinis with Snails parsley and garlic	
ENCORNETS AU PIMENT D' ESPELETTE	13 ^E	CUISSES DE GRENOUILLE	15 ^E
Grilled squids and Espelette pepper		Grilled frog legs and parsley juice	
CONSERVE LA GUILDIVE SARDINETTE OU VENTRECHE DE THON			13 ^E
Preserves from Maison La Guildive in olive oil (mini sardines or thuna belly)			

SALADES

SALADE DE LENTILLES TIEDES ET GRAVLAX DE TRUITE			18 ^E
Luke warm lentil and trout fish gravlax			
SALADE CESAR POULET BASSE TEMPERATURE ET BACON			18 ^E
Cesar salad, chicken low cook and bacon			
SALADE DE CHEVRE ET CANTAL TOASTÉS, JAMBON SERRANO			19 ^E
Hot goat and cow cheese with season salad and country ham			

PLATS

LEGUMES SEMOULE JUS TOMATE/EPICES FACON COUSCOUS (veggie)			16 ^E
Vegetables semolina tomato and spicy juice			
CROQUE MONSIEUR AU BRIE FRITES			16 ^E
French croque monsieur with brie cheese			
SAUCISSE DE L' AVEYRON ALIGOT			18 ^E
Sausage from Aveyron with aligot			
CUISSE DE CANARD DE BARBARIE POMMES SARLADAISES			22 ^E
Duck confit and sauted potatoes			
COTE DE COCHON EPAISSE JUS CORSÉ AU THYM, LINGUINES			23 ^E
Farmer pork chop with thym sauce, linguine			
GAMBAS BLACK TIGER EN PERSILLADE ET RISOTTO			24 ^E
Roasted black tiger shrimps and risotto with parmesan			

BŒUF FRANÇAIS MATURE

FRENCH BEEF SELECTED

STEACK HACHÉ DE BŒUF OEUF AU PLAT FRITES		16^E
Chopped steak eggs on top and fries		
BURGER DE BŒUF-CONFIT, ST NECTAIRE, OIGNONS, TOMATES		19^E
Homemade candied beef burger and tomato onion		
PIECE DE BŒUF FRITES		19^E
Piece of beef and fries		
TARTARE BŒUF MINUTE PREPARE PAR NOS SOINS FRITES		19^E
Homemade beef tartare and fries		
FILET DE BŒUF SAUCE AU POIVRE A L' ANCIENNE		36^E
Traditional peper tenderloin french beef		
ENTRECOTE DE BŒUF	1 PERS 380GR ENV	36^E
rib steak	2 PERS 800GR ENV	71^E
COTE DE BŒUF A PARTAGER	1,3 KG ENV	92^E
Prime rib steak to share		

DESSERTS

RIZ AU LAIT CAMEL ½ SEL	6^E	MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR	6^E
Homemade rice pudding and caramel		Homemade chocolate mousse	
BRIOCHE PERDUE CAMEL	9^E	TARTE TATIN DE POMME TIEDE	9^E
Homemade French toast with caramel		Homemade hot Appel tatin pie	
TARTE CITRON MERINGUÉE	9^E	BABA AU RHUM SAINT JAMES	11^E
Homemade lemon and meringue pie		Homemade Saint James rhum Baba	
FLAN PATISSIER A LA VANILLE	9^E	GLACES ARTISANALES	7^E
Homemade vanilla pastry flan		Handmade ice cream	

DESSERT DE MATHIEU MANDARD « Champion de France de dessert » 12^E