



PLATS

MAIN DISHES

Ravioles de Royan gratinées à la crème de truffe 15
Ravioles pasta au gratin with truffle cream

Assiette de légumes croquants au miel et quinoa 16
Crisp vegetables with honey and quinoa

Poêlée de Saint-Jacques et son risotto de poireaux, sauce safran 25
Scallops, risotto with leeks, saffron sauce

Cabillaud au beurre blanc, julienne de légumes 27
Codfish with butter sauce and julienne vegetables

Quasi de veau aux morilles, purée de pommes de terre 27
Filet of veal with morel mushrooms and mashed potatoes

Filet de bœuf, sauce au poivre vert, gratin dauphinois 34
Beef tenderloin, green pepper sauce, gratin dauphinois

Côte de bœuf Charolaise à partager pour 2 (1.2kg) 85
Rib of Charolais beef for two



DESSERTS (MAISON)

Paris-Brest les Chouettes 12
Pastry with hazelnut cream

Cheesecake au citron vert 9
Lime cheesecake

Millefeuille aux fruits rouges et pistaches caramélisées 12
Millefeuille with red fruits and caramelized pistachios

Délice aux deux chocolats et framboises 11
Two chocolates cake with raspberries

Crème brûlée à la fleur d'oranger 9
Orange blossom crème brûlée

Café/Thé gourmand 11 (demandez nous)
Assortment of three small desserts (ask your waiter)



SELECTION DE NOS ALCOOLS 4CL

Cognac Rhum

Hine Rare V.S.O.P 11

La Favorite V.S.O.P 5 ans 12

Hine Domaine Bonneuil 2008 16

Bacardi Gran reserva Diez 13

Hennessy XO 25

Ophimus 15 ans 17

Armagnac Whisky

Marquis de Montesquiou VSOP 12

Johnny Walker Gold 17

Chivas 12 ans 12

Calvados Alfred Giraud Intrigue 35

Coquerel 4 ans finition bourbon 11

Bowmore 15 ans 17

Coquerel millésime 1972 40

Fuji single grain 14

Bulleit bourbon 10

Vodka Wiborowa 10

Vodka Squadron 303 « Peat fire » 13

Vodka Tito's 17

Mirabelle de Lorraine AOC 12

Tequila Avion reposado 15 Poire de Rozelieures 12

Vielle Prune Gelas 12 Amaretto, Limoncello, Get 27 8

Shot 2 cl 4



ENTRÉES

STARTERS

Terrine de volaille façon grand-mère 15

Poultry terrine granny style

Gros escargots de Bourgogne (par 6 ou 12) 16 / 24

Big snails from Burgundy (by 6 or 12)

Cabécou pané au sésame, au miel et rôti, sur nid de salade 12

Goat cheese coated with sesame and honey, roasted, served with salad

Carpaccio de dorade, gingembre et fruit de la passion 18

Sea bream carpaccio with ginger and passion fruit

Foie gras maison, chutney du moment 22

Homemade foie gras, chutney of the day