

Entrées- Starters

Soupe cinq légumes BIO 9.50€
Organic five vegetables soup

Tartare de thon sur carpaccio de St Jacques, émulsion citronnelle 11,50€
Tuna Tartar bedded on scallops carpaccio, lemongrass foam

Os à moelle et son pot au feu 12.50€
Marrow bone and vegetable broth

Salade d'endives et avocats, raisins et pommes caramélisés 10.50€
Avocado and endive salad, caramelized grape and apple

En petit... comme en Grand

Gratinée à l'oignon
French Onion Soup
9.50€ (entrée) 16€ (plat)

Escargots de Bourgogne au beurre Maître d'hôtel
Burgundy snails with Maître d'hôtel Butter
9€ (les 4) 18€ (les 12)

Minestrone aux légumes d'hiver
Seasonal Vegetable Minestrone
9.50€ (entrée) 16€ (plat)

Plats – Main courses

Ravioles du Dauphiné gratinées aux morilles et Parmesan 22€
Grilled Dauphiny ravioli, morels and Parmesan Cheese

Fish and chips, sauce tartare 19€
Fish and chips, Tartar sauce

Véritable « Burger Signature » : pain burger, bacon, foie gras, Saint-Nectaire, oignons - Frites maison & salade 24.50€
The "Burger Signature": bun, bacon, foie gras, Saint Nectaire cheese, onions - Homemade French fries & salad

Filet de bœuf Black Angus, pomme de terre Pont-Neuf, sauce à l'échalote 24.50€
Black Angus beef fillet, chunky chips, served with shallot sauce

Filet de sole meunière et cassolette de légumes 23€
Sole Meunière Fillet and vegetables pot

Blanquette de veau, riz parfumé aux épices 23€
Veal stew, spiced flavoured rice

Produits allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant
Allergenic substances: see the information at the restaurant desk

Service continu de midi à 14h30 et de 19h à 22h30
On going service from midday till 2.30 pm and from 7 pm till 10.30 pm

Desserts - Desserts

Tarte fine aux pommes revisitée 9.50€
Revised apple tart

Duo de crèmes brûlées 10€
Duet of Crème Brûlée

Déclinaison de profiteroles 11€
Profiteroles

Melba de litchi, clementine et poire 9.50€
Glazed lychee, clementine and pear cocktail

Mousse au chocolat, crème chantilly 9€
Chocolate Mousse, Chantilly Cream

Formule du midi

Du lundi au vendredi

Entrée, Plat ou Plat, Dessert **22.50€**
Starter, Main Course or Main Course Dessert

Entrée, Plat, Dessert **29.50€**
Starter, Main Course, Dessert

Os à Moelle, Pot au feu

Marrow Bone and Vegetables Broth



Pavé de saumon, Légumes du moment, Beurre Blanc

Salmon, Vegetables, White Butter



Tropézienne

French Puff Pastry Stuffed Vanilla and Coconut

Menu Enfant / Child Menu (- 12)

Plat, Dessert (Hors Boissons) **10.50€**
Main Course, Dessert (Drink not included)

Plats – Main Courses

Tagliatelles à la Bolognaise

Tagliatelle Bolognaise

Burger – Bœuf Limousin

« Limousin » Beef Burger

Filet de poulet

Chicken fillet

Desserts – Desserts

Mousse au chocolat *Chocolate Mousse*
Glace Nestlé « Smarties Pop up » *Smarties pop up ice cream*