



MENU DEJEUNER

Sur l'ardoise

Du lundi au vendredi de 12h à 14h
Sauf jours fériés

Entrée, plat, dessert 24 €

Entrée, plat ou plat, dessert 19.8€

Plat seul 15.8€

ENTREES

Terrine de campagne maison

Œuf bio mayonnaise

Hareng pommes à l'huile

Entrée du jour

PLATS

Bavette de bœuf à l'échalote, frites et salade

Tartare de bœuf, frites et salade

Poisson du jour

Plat du jour

DESSERTS

Brie de Meaux

Fromage blanc au miel ou coulis de fruits rouges

Mousse au chocolat

Dessert du jour

MENU PERRAUDIN

ENTRÉE - PLAT ou PLAT - DESSERT : 31€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT : 38€

ENTREES

Soupe à l'oignon gratinée
Gratinated French onion soup

Ó escargots « Petits Gris »
Ó « Petits gris » snails

Ravioles IGP du Dauphiné, crème à l'ail (veg)
Ravioles of Dauphiné Garlic cream

Piperade Béarnaise, Jambon de Bayonne, Œuf
Piperade, Ham from Bayonne, egg

PLATS

Confit de canard, pommes Sarladaises
Confit of duck, garlic sauted potatoes « Sarladaises »

Traditionnel Bœuf Bourguignon
Traditional Beef Bourguignon

Noix d'entrecôte (env. 250 gr), sauce Béarnaise, allumettes & salade (+ 5€)
Rib eye steak, béarnaise "sauce, fries & salad

Daurade Royale, Haricots mange-tout, Beurre blanc aux algues
Sea bream, Snap beans, « beurre blanc » sauce with seaweeds

DESSERTS

Assiette de fromages
Assorted french cheeses

Tarte tatin, crème épaisse
Tatin pie, fresh cream

Fondant au chocolat, glace vanille
Hot chocolate lava cake, vanilla ice cream

Sorbet citron
Lemon sorbet

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix nets TTC
Nos menus sont sujets à modifications ou ruptures en fonction des arrivages.

LA CARTE

ENTRÉES



Œufs bio mayonnaise 6 €
Organic egg mayonnaise

6 escargots Petits Gris 9,50€ - Les 12 18€
« Petits gris » snails

Ravioles du Dauphiné, crème à l'ail 10€ en plat 18,5€
Ravioles of Dauphiné Garlic cream 10€ dish size 18,5€

Soupe à l'oignon gratinée 10 €
Gratinated French onion soup

Hareng pommes à l'huile 8€
Marinated herring on a potatoes salad

Foie gras de canard, compotée oignon /grenadine 17€
Duck "Foie gras", onion compote/grenadine

Piperade Béarnaise, Jambon de Bayonne, Œuf 10 €
Piperade, Ham from Bayonne, egg

Terrine de campagne 9€
Country style paté of pork

PLATS



Notre boudin noir aux pommes, Purée, Jus aux oignons 21€
Our black pudding with apple, Purée, Onion sauce

Magret de canard (1/2) à l'orange, Gratin Dauphinois 24€
Duck breast (1/2), orange sauce, Gratin Dauphinois

Noix d'entrecôte (env. 250 gr), sauce Béarnaise, Pommes allumettes, Salade 29€
Rib eye steak, béarnaise "sauce, fries & salad

Confit de canard, Pommes Sarladaises 22€
Confit of duck, garlic sauted potatoes « Sarladaises »

Bavette de bœuf à l'échalote, Pommes allumettes, Salade 19€
Flank steak with shallots sauce, fries & salad

Traditionnel Bœuf Bourguignon 22€
Traditional Beef Bourguignon

Tartare de bœuf Charolais, Pommes allumettes et salade 18,50€
Beef tartare, fries & salad

Daurade royale, Haricots mange-tout, Beurre blanc aux algues 24€
Sea bream, Snap beans, « beurre blanc » sauce with seaweeds

Changement de garniture par Gratin Dauphinois ou Haricots mange-tout 3€
Supplément garniture 5€

Change garnish to Gratin Dauphinois or snap beans 3€
Extra garnish 5€

DESSERTS



Fondant au chocolat, glace vanille : 9,50€
Hot chocolate lava cake, vanilla ice cream

Assiette de fromages : 9,50€
Assorted french cheeses

Fromage blanc au coulis de fruits rouges : 6,50€
White cheese, red fruit coulis

Crème brûlée : 9€
Crème brûlée

Mousse au chocolat : 8€
Chocolate mousse

Tarte tatin, crème épaisse 10€
Tatin pie, fresh cream

Riz au lait, caramel salé, Amandes caramélisées : 9€
Rice pudding, salted butter caramel, hazelnut

Profiterole, glace vanille, sauce chocolat 10€
Profiterole, vanilla ice cream, chocolate sauce