

Les entrées - Starters

BUFFET DE HORS D'ŒUVRES A VOLONTE 10.50 €
STARTERS BUFFET
(UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIES)

L'ENTREE DU MOMENT A DECOUVRIR 7.50 €
STARTER OF THE MOMENT

SALADE DE POMMES DE TERRE TIEDES AU SAUCISSON DE LYON A LA PISTACHE 7.90 €
WARM POTATOES SALAD WITH LYON SAUSAGE PISTACHIO

OEUF MEURETTES (AU LARD) 7.50 €
MEURETTE EGGS WITH WINE SAUCE AND BACON SLICE

VELOUTE OU SOUPE DU MOMENT EN CROUTE DE PAIN 7.80 €
VELVELTY OR SOUP OF THE MOMENT IN BRED CRUST

SAUMON LABEL ROUGE FUME MAISON AU BOIS DE HETRE 13.50 €*
HOMEMADE SMOKED SALMON (LABEL ROUGE) WITH BEECH WOOD,

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE 6.90 €
6 SNAIL FROM BURGUNDY TO PARSLEY

DUO DE FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE MI CUIT AU NATUREL ET AU PAIN D'EPICES 13.50 €*
DUO OF TERRINE OF DUCK FOIE GRAS AND GINGERBREAD

SALADE CESAR 7.70 €
CAESAR SALAD: CHICKEN BREAST WITH CROUTONS, PARMESAN SHAVING CAESAR SAUCE

Poissons & Viandes - Fish & Meat

LE PLAT DU MOMENT A DECOUVRIR 12.00 €
DISH OF THE MOMENT

POISSON DU MOMENT 12.00 €
FRESH FISH OF THE MOMENT

CURRY DE VEAU AU LAIT DE COCO, RIZ, SERVI EN COCOTTE 13.90 €
VEAL CURRY WITH COCONUT MILK, RICE, SERVED IN STEWPAN

ONGLET DE BOEUF GRILLE SAUCE BEARNAISE, FRITES MAISON 14.90 €
GRILLED BEEF TAB WITH BEARNAISE SAUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES

BURGER DE BOEUF AU CAMEMBERT, FRITES MAISON 13.80 €
BEEF BURGER WITH CAMEMBERT CHEESE, HOMEMADE FRENCH FRIES

STEAK DE THON GRILLE SUR SON LIT D'EPINARDS FRAIS, VINAIGRETTE D'AGRUMES 17.50 €*
TUNA GRILLED STEACK ON FRESH SPINACH, CITRUS DRESSING

OMELETTE XXL BIO NATURE, FROMAGE OU FORESTIERE, SALADE 11.50 €
XXL BIO OMELETTE, NATURE, CHEESE OR MUSHROOM, WITH SALAD

SOURIS D'AGNEAU MIJOTEE ET CONFITE A L'AIL ET AU THYM, HARICOTS VERTS CONFITS 17.50 €*
STEW LAMB SHANK CONFIT WITH GARLIC AND THYME, FRENCH FRIED BEANS

FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE, FRITES MAISON 15.90 €
FISH & CHIPS, TARTARE SAUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES

* Entrées non compris dans les forfaits négociés "Soirée Etape" supplément de 5.00 €
*Starters not included in the negotiated fixed prices additional 5.00 €

* Plats non compris dans les forfaits négociés "Soirée Etape" supplément de 5.00 €
*Dishes not included in the negotiated fixed prices additional 5.00 €

Tarifs TTC en euros, service compris, Service and taxes included in euros

Les desserts - Homemade Desserts

LE DESSERT DU MOMENT 5.60 €

DESSERT OF THE MOMENT

CREME BRULEE MAISON A LA VANILLE EPUISEE ET FLAMBEE EN SALLE 6.50 €
CREME BRULEE WITH VANILLA, FLAMBED IN RESTAURANT

TARTE FINE AUX POMMES TIEDE A LA CANNELLE GLACE VANILLE 6.00 €
WARM APPLE PIE WITH CINNAMON, VANILLA ICE CREAM
(A Commander au début du repas de préférence -10 min d'attente)
(TO ORDER AT THE BEGINNING OF THE MEAL - 10 MIN OF WAITING)

SABLE AUX POMELOS A LA CHANTILLY, COULIS DE FRUITS 6.20 €
POMELOS SABLE, CHANTILLY, RED FRUITS COULIS

MILLEFEUILLE CROUSTILLANT A LA CLEMENTINE CHANTILLY 8.20 € *
CRISPY MILLEFEUILLE WITH CLEMENTINE AND CHANTILLY

CAFE OU THE GOURMAND 7.20 €
MINI DESSERTS ASSORTMENT WITH COFFEE OR TEA

ELEGANCE AUX DEUX CHOCOLATS, ET SON SORBET PASSION 7.50 €
ELEGANCE WITH TWO CHOCOLATE, CLEMENTINE SORBET

POIRE POCHEE A LA VIGNERONNE AUX GRAINES DE LIN ET SON SORBET CASSIS 5.90 €
WINE POACHED PEAR WITH LINSEED, BLACKCURRANT SORBET

MENU ENFANT 9€

KIDS MENU

ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT
STARTERS + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT
AVEC 1 BOISSON (COCA COLA « LIGHT, ZERO », ORANGINA OU JUS DE FRUITS)
WITH 1 DRINK (COCA COLA « LIGHT, ZÉRO », ORANGINA OR JUICE)

BUFFET DE HORS D'ŒUVRES
STARTERS BUFFET

BURGER JUNIOR A L'EMMENTAL, FRITES MAISON
JUNIOR BEEF BURGER EMMENTAL CHEESE, FRENCH FRIES
OU
JAMBON BLANC, FRITES MAISON
HAM, FRENCH FRIES

COUPE DE GLACE 2 BOULES AU CHOIX
ICE CREAM CUP, 2 CHOICES

* Dessert non compris dans les forfaits négociés « Soirée Etape » supplément de 3.00 €
* Dessert not included in the negotiated fixed prices additional 3.00 €



TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE CONTROLÉE.
POUR PLUS D'INFORMATION,
NOTRE ÉQUIPE SE FERA UN PLAISIR DE VOUS RENSEIGNER.

ALL OUR MEATS ARE CONTROLLED ORIGIN.
FOR MORE INFORMATION, OUR TEAM WILL INDULGE TO INFORME YOU.

TOUS LES PLATS DE CETTE CARTE SONT ÉLABORÉS AU SEIN DE NOTRE ÉTABLISSEMENT ET
REPENDENT AU LABEL "FAIT MAISON".

ALL THE DISHES OF THIS MENU ARE DEVELOPED WITHIN OUR ETABLISSEMENT AND ANSWER THE LABEL
"HOMEMADE COOKING"



FAIT MAISON - HOMEMADE

FORMULES DÉJEUNER LUNDI MIDI AU VENDREDI MIDI
LUNCH MENU MONDAY TO FRIADAY LUNCH



EXPRESS 15.90 €

Entrée du jour OU Buffet de Hors d'Œuvres + Plat du jour.
Starter of the day OR Starters Buffet + Dish of the day.

OU | OR

Plat du jour + Café gourmand ou Dessert du jour.
Dish of the day + Coffee & sweets or dessert of the day.



AMARYS 19.90 €

Entrée du jour Ou Buffet de Hors d'Œuvres
+ Plat du jour +
Café gourmand ou Dessert du jour.

Starter of the day + Dish of the day
+ Coffee & sweets or dessert of the Day.

☰ MENU - 30 €

Les entrées - Starters

- BUFFET DE HORS D'ŒUVRES A VOLONTE
STARTERS BUFFET (UNIQUEMENT DU LUNDI AU VENDREDI HORS JOURS FERIES)

- SALADE DE POMMES DE TERRE TIEDES AU SAUCISSON DE LYON A LA PISTACHE
WARM POTATOES SALAD WITH LYON SAUSAGE PISTACHIO

- SAUMON LABEL ROUGE FUME MAISON AU BOIS DE HETRE*
HOMEMADE SMOKED SALMON (LABEL ROUGE) WITH BEECH WOOD,

- DUO DE FOIE GRAS DE CANARD EN TERRINE MI CUIT AU NATUREL ET AU PAIN D'ÉPICES*
DUO OF TERRINE OF DUCK FOIE GRAS AND GINGERBREAD

- SALADE CESAR
CAESAR SALAD: CHICKEN BREAST WITH CROUTONS,
PARMESAN SHAVING CAESAR SAUCE

- VELOUTE OU SOUPE DU MOMENT EN CROUTE DE PAIN
VELVELTY OR SOUP OF THE MOMENT IN BRED CRUST

- L'ENTREE DU MOMENT A DECOUVRIR
STARTER OF THE MOMENT

- OEUFS MEURETTES (AU LARD)
MEURETTE EGGS WITH WINE SAUCE AND BACON SLICE

- 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN PERSILLADE
6 SNAIL FROM BURGUNDY TO PARSLEY

Poissons & Viandes - Fish & Meat

- LE PLAT DU MOMENT A DECOUVRIR
DISH OF THE MOMENT

- BURGER DE BOEUF AU CAMEMBERT, FRITES MAISON
BEEF BURGER WITH CAMEMBERT CHEESE, HOMEMADE FRENCH FRIES

- STEAK DE THON GRILLE SUR SON LIT D'ÉPINARDS FRAIS,
VINAIGRETTE D'AGRUMES*
TUNA GRILLED STEACK ON FRESH SPINACH, CITRUS DRESSING

- CURRY DE VEAU AU LAIT DE COCO RIZ SERVI EN COCOTTE
VEAL CURRY WITH COCONUT MILK, RICE, SERVED IN STEWPAN

- SOURIS D'AGNEAU MIJOTEE ET CONFITE A L'AIL ET AU THYM,
HARICOTS VERTS CONFITS*
STEW LAMB SHANK CONFIT WITH GARLIC AND THYME,
FRENCH FRIED BEANS

- POISSON DU MOMENT
FRESH FISH OF THE MOMENT

- OMELETTE XXL BIO NATURE, FROMAGE OU FORESTIERE, SALADE
XXL BIO OMELETTE, NATURE, CHEESE OR MUSHROOM, WITH SALAD

- FISH & CHIPS, SAUCE TARTARE, FRITES MAISON
FISH & CHIPS, TARTARE SAUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES

- ONGLET DE BOEUF GRILLE SAUCE BEARNAISE, FRITE MAISON
GRILLED BEEF TAB WITH BEARNAISE SAUCE, HOMEMADE FRENCH FRIES
HOMEMADE FRENCH FRIES

Les desserts - Homemade Desserts

- LE DESSERT DU MOMENT
DESSERT OF THE MOMENT

- TARTE FINE AUX POMMES TIEDE A LA CANNELLE GLACE VANILLE
WARM APPLE PIE WITH CINNAMON, VANILLA ICE CREAM

- MILLEFEUILLE CROUSTILLANT A LA CLEMENTINE CHANTILLY*
CRISPY MILLEFEUILLE WITH CLEMENTINE AND CHANTILLY

- ÉLEGANCE AUX DEUX CHOCOLATS, ET SON SORBET PASSION
ÉLEGANCE WITH TWO CHOCOLATE, CLEMENTINE SORBET

- CREME BRULEE MAISON A LA VANILLE EPUISEE ET FLAMBEE EN SALLE
CREME BRULEE WITH VANILLA, FLAMBED IN RESTAURANT

- SABLE AUX POMELOS A LA CHANTILLY, COULIS DE FRUITS
POMELOS SABLE, CHANTILLY, RED FRUITS COULIS

- CAFE OU THE GOURMAND
MINI DESSERTS ASSORTMENT WITH COFFEE OR TEA

- POIRE POCHEE A LA VIGNERONNE AUX GRAINES DE LIN
ET SON SORBET CASSIS
WINE POACHED PEAR WITH LINSEED, BLACKCURRANT SORBET

☰ Menu - 44€

Tout compris

APERITIF DE BIENVENU
(KIR VIN BLANC AU CHOIX)

WELCOME APERITIF
KIR WHITE WINE OF YOUR CHOICE

+

FORMULE A 30 € SANS SUPPLEMENT
FORMULE 30€ NO SUPPLEMENT

ENTREE AU CHOIX + PLAT AU CHOIX + DESSERT AU CHOIX
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT OR YOUR CHOICE

+

1/2 BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE OU 1 BOUTEILLE DE VIN POUR DEUX*
1/2 BOTTLE OF WINE PER PERSONNE OR 1 BOTTLE OF WINE FOR TWO

+

CAFE OU THE
COFFE OR THE

* Duo de foie gras et Saumon fumé Supplément de 5.00 €
*Tuna and lamb shank supplement of 5.00€

* Souris d'Agneau et Steak de thon Supplément de 5.00 €
*Tuna and lamb shank supplement of 5.00€

* Millefeuille Supplément de 3.00 €
*Crispy Millefeuille supplement of 3.00€

Tarifs TTC en euros, service compris. Service and taxes included in euros

* Se reporter à la carte des vins du restaurant
To report you of wine liste of the restaurant