

"A LA CARTE"

Nos entrées / Our starters

- . Œuf mollet "plein air" cuit à basse température, brioche et crème de cèpes 11€
Soft-boiled Egg cooked at low temperature, Brioche and Cepe mushroom cream 11€
- . Salade de lentilles aux petits légumes, saumon fumé et émulsion au haddock 12€
Lentil Salad with fresh Vegetables, smoked Salmon and Haddock emulsion 12€
- . Velouté du moment, croutons 9€
Seasonal Creamy Soup, Croutons 9€
- . Terrine de foie gras, confit d'oignon à la myrtille sauvage, toast 16€ (+2€ au menu) (Idéal à partager)
Foie Gras terrine, wild Blueberries in Onion confit, Toast 16€ (+2€ in the menu) (Ideal for sharing)

Nos plats / Our main courses

- . Entrecôte black Angus, frites et salade 21€
Black Angus Ribsteak, French fries and salad 21€
- . Souris d'agneau mitonnée aux pruneaux, semoule et légumes de saison 23€ (+ 3€ au menu)
Slow-cooked Lamb shank and Plums, Semolina and seasonal Vegetables 23€ (+3€ in the menu)
- . Dos de cabillaud rôti à la fleur de sel, Risotto d'Ebly, émulsion d'une bisque de langoustine 19€
Roasted Cod loin with salt Fleur de sel, Ebly® tender Wheat Risotto, Langoustine bisque emulsion 19€
- . Paleron de veau au bouillon coco, piment et combawa, petits légumes 18€
Veal chuck stewed in Coconut milk, Chilli and Kaffir lime, fresh Vegetables 18€

Nos desserts / Our desserts

Les desserts choisis hors menu sont facturés au tarif de la carte / Any dessert off-menu will be charged "à la carte"

- . Tiramisu aux spéculos 7,5€
Speculos-flavoured Tiramisu 7.5€
- . Baba au rhum 7,5€
Rum Baba 7.5€
- . Pannacotta, marmelade d'ananas au jus passion et litchis 7€
Panna Cotta, Pineapple marmalade scented with Passion fruit and Lychee juice 7€
- . Pâtisserie du Bistrot 8€
The Bistrot's Pastries 8€
- . Nougat glacé, soupe de fruits rouges citron & menthe 7€
Iced Nougat, Lemon and Mint-flavoured Redberry Soup 7€
- . Fondant au chocolat, crème anglaise parfumée à la fève tonka 8€
Chocolate Fondant, Tonka bean-scented Custard 8€
- . Glaces et sorbets. Deux boules 5€
Ice creams and Sherbets. Two scoops
- . Trois boules 7€
Three scoops

Fromages / Cheeses

- . Assiette de fromages affinés, confiture d'oignons, mesclun 7, 5€
Matured Cheese platter, Onion confit and Mesclun salad 7.5€
- . Brie truffé affiné, mesclun 9€
Brie cheese with Truffle filling, Mesclun salad 9€

*Le menu des amis / **The friend's menu***

Tous les jours – **Daily**

. 1 Entrée + 1 plat 26,50€

. 1 Entrée + 1 plat + 1 dessert 29,50€

. 1 Plat + 1 dessert 24,50€

Hors ardoises – **Off slate-boards**