



GUEULETON

AUTOUR D'UNE BOUTEILLE !

TERRINE MAISON DU CHEF "Tout est bon dans le cochon"	12 €	FOIE GRAS MAISON Pain aux Fruits - Confiture de Chayotte	21 €
COEURS DE CANARD FRANÇAIS Juste sautés en persillade	10 €	CAMEMBERT RÔTI Miel et Herbes de Provinces	15 €
HUITRES - N°3 - x6	12 €	FRITURE D'EPERLANS Sauce Tartare Maison	9 €
VÉRITABLE DUO D'OS À MOELLE Pain Grillé	18 €	COUTEAUX, CRUMBLE CHORIZO Sauce Vierge	14 €
OEUF MIMOSA TRADITIONNELS	10 €		
CROQUE MAISON À LA TRUFFE Jambon Blanc - Béchamel à la Truffe	16 €		

NOS PLATS !

HAMPE DE BOEUF FRANÇAISE Echalotes au Beurre	24 €	RIS DE VEAU FLAMBÉ AU COGNAC Crème & Champignons	36 €
FILET DE BOEUF FRANÇAIS	35 €	ROTI DE POULET FARÇIE AU COCHON Vin Jaune & Morilles	28 €
DEMI-MAGRET DE CANARD FRANÇAIS IGP SUD OUEST - France	22 €	TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU Bavette d'Aloyau Française	24 €
PAVÉ DE CERF SAUCE VIN ROUGE	29 €	FILET DE TURBO RÔTI Beurre Blanc	33 €
TRAVERS DE COCHON, JUS DE COCHON	23 €		

SAUCES :

+2€ par sauce supplémentaire

BÉARNAISE
BLEU
POIVRE VERT

ACCOMPAGNEMENTS :

5€ par accompagnement supplémentaire

FRITES MAISON
PÔLÉE DE CHAMPIGNONS DE PARIS
GRATIN DAUPHINOIS
SALADE VERTE

CÔTE DE BOEUF MATURÉE & SUGGESTIONS !

! RENDEZ-VOUS À L'ARDOISE !

DEUX ACCOMPAGNEMENTS HORMIS GRATIN DAUPHINOIS ET DEUX SAUCES À CHOISIR

Prix au Kg

NOS DESSERTS !

LE COUP DE BALAYETTE Sorbet Citron & Vodka	6 €	MOELLEUX CHOCOLAT CRÈME ANGLAISE	10 €
FROMAGES AFFINÉS Comté 18M _ St Nectaire Fermier _ St Maure de Touraine	12 €	BRIOCHE PERDUE Caramel Beurre Salé	10 €
PROFITEROLE À PARTAGER Glace Vanille de Madagascar & Chocolat Chaud	14 €	RIZ AU LAIT MAISON Crème fouettée, caramel beurre salé Maison	10 €
GLACE / SORBET X1 ou X2 Vanille - Chocolat - Café - Citron - Poire	3€ / 6€	CAFÉ / THÉ GOURMAND MAISON	11€ / 12,5€



Tous nos plats sont fait maison et élaborés à partir de produits bruts
Prix Net - Service Compris





GUEULETON

TO SHARE OR NOT ?

HOMEMADE CHEF'S TERRINE "THE WHOLE HOG"	12 €	HOMEMADE FOIE GRAS Fruit Bread - Onions confit - Chayote Jam	21 €
FRENCH DUCK HEARTS Garlic & Parsley	10 €	ROASTED CEMBERT Honey - Provençal Herbs	15 €
OYSTERS N°3 - X6 Lambert - Marennes Oléron	12 €	DEEP FRIED SMELTS Homemade Tartar Sauce	9 €
DUO OF BONE TOASTED BREAD	18 €	RAZOR CLAMS, CHORIZO CRUMBLE Vierge Sauce	14 €
TRADITIONAL MIMOSA EGGS	10 €		
HOMEMADE TRUFFLE CROQUE MONSIEUR White Ham - Truffle Bechamel Sauce	16 €		

MAIN DISHES !

SKIRT STEACK - FRENCH ORIGINE Shallots Butter - 200 Grams	24 €	VEAL SWEETBREADS Cognac Flambéed - Cream & Mushrooms	36 €
FRENCH BEEF FILLET	35 €	CHICKEN ROULADE STUFFED WITH PORK Vin Jaune & Morels	26 €
1/2 FRENCH DUCK BREAST IGP - SUD OUEST	22 €	HOMEMADE BEEF TARTAR French Origin	24 €
ROAST TURBOT FILLET White Wine & Butter Sauce	33 €	VENISON STEAK WITH RED WINE SAUCE 180 Grams	29 €
PORK RIBS WITH PORK JUS	23 €		

SAUCE :

BÉARNAISE
PEPPER
BLUE CHEESE

+2€ for supplementary sauce

SIDES :

FRENCH FRIES
PARIS MUSHROOMS
DAUPHINOIS POTATOES
SALAD

+5€ for supplementary side

! DRY AGED BEEF RIBS & SUGGESTIONS !

DRY AGED BEEF RIBS

ON THE BLACKBOARD
TWO SIDES (FRENCH FRITES OR MUSHROOMS
OR SALAD) & TWO SAUCE

DESSERTS !

LE COUP DE BALAYETTE Lemon Sorbet & French Vodka	6 €	CHOCOLAT FONDANT VANILLA CUSTARD SAUCE	10 €
AGED CHEESE Comté 18 _ St Nectaire Fermier _ St Maure de Touraine	12 €	BRIOCHE PERDUE Salted Butter Caramel	10 €
HOMEMADE RICE PUDDING Salted Butter Caramel, Whipped Cream	10 €	HOMEMADE GOURMET COFFEE / TEA	11€ / 12,5€
PROFITEROLE TO SHARE Madagascar Vanilla Ice Cream Hot Chocolate	14 €	ICE CREAM X1 / X2 Vanilla, Chocolate, Coffee Lemon, Pear	3€ / 6€



ALL OUR DISHES ARE HOMEMADE
TAX & SERVICES INCLUDED

