

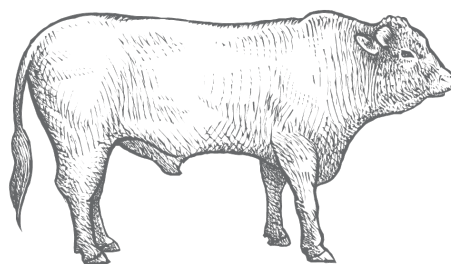
AUTOUR D'UNE QUILLE

Tout se partage !

BROUILLADE D'OEUF Truffé	17
RIS DE VEAU Aux morilles	28
CŒURS DE CANARD En persillade	12
ESCARGOTS À la provençale	14
TOURTE DE POMME DE TERRE À la poitrine fumée, comté, jus de viande	16
TARTARE DE VEAU Façon vitello tonnato	21
CAMEMBERT RÔTI Guanciale fondant	19
OS À MOELLE 2 pièces en gouttière	19
CROQUE MONSIEUR Au Bleu d'Auvergne	16
RILLETTE DE LAPIN Maison, au thym et persil frais	18
ASSIETTE PATA NEGRA Beurre doux	32
ŒUFS MIMOSA Façon César	14

CROQUETAS JAMBON 17
Sauce tomate

PARISIENNE 13
Baguette au beurre d'ail, jambon blanc à l'os

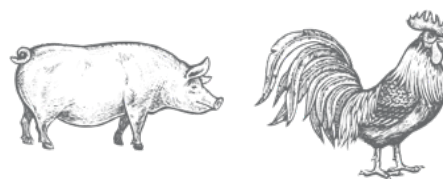


LES CÔTES MATURÉES

VOIR L'ARDOISE

Sauce maison 2,5€
(poivre, moutarde/miel, morilles)

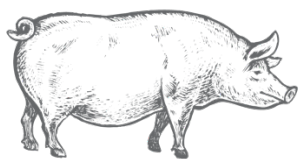
Os à moelle en supplément 8€/pièce



GROSSES PIÈCES

À partager – Disponibilité suivant les semaines

Poulet fermier entier
Épaule de porcelet confite
Épaule d'agneau



CHEZ LE BOUCHER

Un accompagnement au choix compris

ENTRECÔTE DE VEAU 37
350Gr, Grillée

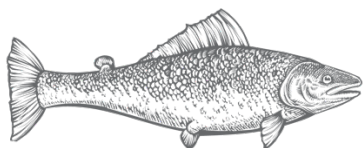
TRAVERS DE BOEUF 34
300Gr, Mariné, caramélisé et confit 9h

CÔTE DE PORC FERMIER 29
450Gr

PICANHA D'AGNEAU 31
300Gr, Agrume et poivre

DAUBE DE JOUE DE BOEUF 28
À la Provençale

Sauce maison 2,5€
(poivre, moutarde/miel, morilles)



LA MARÉE

Un accompagnement au choix compris

SEICHES À LA SÊTOISE 29
Rouille maison

ACCOMPAGNEMENTS

Accompagnement supplémentaire - 7

COQUILLETES AU COMTÉ
Comté AOP

PURÉE AU BEURRE
Généreuse

AUBERGINES RÔTIES
Confit de tomates

COURGETTES GRILLÉES
Roquette, anchois et parmesan

GRENAILLES RÔTIES
A l'ail et au thym

LES DESSERTS

SELECTION DE FROMAGES 13
À la coupe

BABA AU RHUM 10
Chantilly maison

BRIOCHE PERDUE 9
Caramel beurre salé

TARTE TATIN 12
Glace vanille

GLACES RIVAGE – 130ml 9
Vanille, Chocolat, Café, Noisette, Caramel, Yaourt,
Rhum raisin, Coco, Fraise, Mangue, Citron jaune,
Thé à la menthe, Citron basilic