Entrées / Starters

14 Euros



Salade Gourmande au Foie Gras de Canard, « Salade, Magret de Canard Fumé et Haricots Verts »

Gourmet Salad with Puck Foie Gras, « Salad, Smoked Puck Breast and Green Beans »



Puo de Saumon

« Saumon fumé, tartare de saumon Bouquet de salade vinaigrette à l'huile d'olive et jus de citron »

Salmon Puo

« Smoked salmon, salmon tartare Bouquet of salad vinaigrette with olive oil and lemon juice »



Velouté de lentilles vertes du Puy Au foie Gras de canard

Cream of Puy green lentil soup
« With duck foig gras »

- Prix Net-- Net price -

Les Ardoises /The Gourmet Slates

« Seul ou à partager » « flone or to share »

26 Curos



Ardoise de charcuterie

« Bouquet de salade, jambon de pays, saucisson aux noix, Pavé au poivre, coppa, rosette »

Charcuterie slate

« Bouquet of salad, country ham, walnut sausage, peppercorn, coppa, rosette»



Ardoise des campagnes Briarde

« Bouquet de salade aux noix, Brie de Meaux, Coulommiers, Fin Briard à la moutarde, Pierre Robert, Fougerus »

Briarde countryside slate

« Bouquet of salad with walnuts, Brig de Meaux, Coulommiers, Fin Briard with mustard, Pierre Robert, Fougerus »



L'ardoise Paysanne

« Bouquet de salade, jambon de pays, saucisson aux noix, Pavé au poivre, coppa, rosette, Brie de Meaux, Coulommiers, Fin Briard à la moutarde, Pierre Robert, Fougerus »

The Peasant slate

« Bouquet of salad, country ham, walnut sausage, Pavé with pepper, coppa, rosette, Brie de Meaux, Coulommiers, Fin Briard with mustard, Pierre Robert, Fougerus »

- Prix Net -

- Net price -

Poissons / Fischs 26 Euros



Duo de Saint Jacques et Gambas rôties

Huile d'olive aux herbes « Riz façon Paëlla »

Duo of scallops and roasted prawns

Olive oil with herbs « Paella-style rice »



Filet de Turbot sauce Dieppoise

« Mousseline de Pomme de terre à l'Huile d'Olive »

Turbot fillet with Dieppoise sauce

« Potato Mousseling with Olive Oil »

- Prix Net -

- Net price -

Viandes / Meats 30 Euros



Cassolette de rognon de veau

Sauce à la moutarde de Meaux « Pomme de terre confites »

Veal kidney casserole

« Meaux mustard sauce Candied potatoes »



Filet de Bozuf Français* flambé au cognac

« Sauce au foie gras, Mousseline de pomme de terre à la noisette et harieots vert »

French Beef Filet* flambéed with cognac

« Foig gras sauce, Potato mousseling with hazelnut and green beans »

*Pièce de filet de boeuf français de 180g environ avant euisson *Piece of French beef fillet weighing approximately 180g before cooking

- Prix Net -
- Net price -

Fromage ou Desserts

Cheese or Pesserts

12 Euros

8886

Assigtte de Fromages de la Brie « Petite Salade aux Noix »

Plate of Brie cheeses Small Walnut Salad



La gaufre et sa poire façon « Belle Hélène » « Poire poché, glace vanille sauce chocolat »

The waffle and its "Belle Hélène" style pear « Poached pear, vanilla ice cream with chocolate sauce »



Crème douce à la vanille Ananas mangue

Sweet vanilla cream Pineapple mango



Palette de douceurs

Palette of sweets

- Prix Net -
- Net price -

Coupes Glacées / lee cream sundaes 12 Euros

888

Chocolat Liégeois ou Café Liégeois

« Glace Chocolat ou glace café et Crème Fouettée sucrée »

Chocolat Liégeois or Coffee Liégeois

« Chocolate leg Cream or coffee ice cream and Sweete Whipped Cream »



Dame Blanche

« Glace Vanille et Crème Fouettée sucré »

White Lady

« Vanilla leg Cream and Sweet Whipped Cream »



Punch Glacée

« Avec ou sans Rhum, Sorbet mangue, sorbet ananas »

Ice Punch

« With or without Rum, Mango sorbet, pineapple sorbet »



Coupe Baba

« Glace rhum raisin et mini Baba au rhum »

Baba Cup

« Rum raisin icg cream and mini rum baba »

Les parfums au choix 3 boules 8€:

Ananas, Fraise, Cassis, Noix de Coco, Pomme Verte, Vanille, Café, Chocolat Noir, Chocolat Blane, Chocolat Gianduja, Pistache, Yaourt

Flavors of your choice 3 scoops 8€:

Pineapple, Strawberry, Blackcurrant, Coconut, Green Apple, Vanilla, Coffee, Park Chocolate, White Chocolate, Gianduja Chocolate, Pistachio, Yogurt.

- Prix Net-
- Net price -