

# *Menu du Jour*

*(du lundi au vendredi, le midi uniquement  
sauf fériés et événements particuliers)*

16 € TTC



*Buffet d'Entrées à Volonté*



*Bavette d'Aloyau, sauce poivre, ou, beurre maître d'hôtel*

*Poulet rôti aux épices, pommes frites*

*Andouillette de Troyes, sauce moutarde*

*Beignets de Calamar, Sauce Tartare*

*Burger Classique*

*(steak haché 120g, tomates, oignons, salade, ketchup, cheddar)*

*Plat du jour (annoncé à la commande)*



*Pêche Melba*

*Œufs à la neige, crème anglaise*

*Profiteroles au chocolat*

*Crêpes au sucre, ou , chocolat*

*Coupe de glaces chantilly*

*Crème caramel « Maison »*

*Dessert du Jour*



*1/4 de vin Rouge, blanc, ou rosé*

*et café offert*

## *Menu des Voyageurs*

25 € TTC

Entrée/Plat ou Plat/Dessert: 19€ TTC



*Tartare de poisson blanc aux Câpres et à l'huile d'Olive vierge*

*Feuilleté d'Escargots, aux Noisettes et Raisins*

*crème persillé*

*Foie Gras frais de Canard Maison,*

*au muscat de Rivesaltes, et confiture d'oignons (+3 €)*

*Salade de Césiers d'oie confits, aux noix, vinaigrette Balsamique*



*Tête de Veau, petits légumes, sauce Ravigote*

*Faux-filet, sauce poivre ou Béarnaise*

*Confit de Canard « maison », pommes Campagnarde*

*Feuilleté de Saumon, aux épinards, beurre blanc*

*et tomates confites*



*Assiette de Fromages, et salade Mêlée*

*ou*

*Dessert au choix sur la carte (ceux précédés d'un ✓)*

# Carte

<i>Foie Gras Frais de Canard ( maison ) au Muscat de Rivesaltes, toasts et confiture d'oignons</i>	12,50€
<i>Feuilleté de Volaille &amp; Ris de Veau, à la Crème et aux Champignons</i>	14,50€
<i>Salade de Chèvre chaud, vinaigrette Balsamique</i>	11,50€
<i>Tartare de poisson blanc, aux Câpres et à l'huile d'Olive vierge</i>	11,50€
<b>XXXXXXXXXXXX</b>	
<i>Escalope de Saumon, Crème de Crustacés</i>	16,50€
<i>Suprêmes de Dorade, Fenouil confit, Beurre Blanc</i>	16€
<i>Filet d'Aile de Raie poêlé, à la Provençale</i>	16€
<b>XXXXXXXXXXXX</b>	
<i>Tartare de Bœuf Maison (180g), garni frites</i>	13,50€
<i>Confit de Canard, Pommes campagnardes</i>	14,50€
<i>Bavette d'Aloyau, beurre Maître d'Hôtel, ou, Sauce Poivre</i>	12,50€
<i>Tête de Veau, sauce Gribiche, légumes vapeur</i>	13,50€
<i>Souris d'Agneau, jus à l'Estragon</i>	20€
<i>Pavé de Filet de Bœuf , Sauce Poivre ou Béarnaise</i>	25€
<i>Faux-filet de Bœuf de Race Limousine (300/350g)</i>	20,50€
<i>Ris de Veau à la Crème &amp; aux Champignons des Bois</i>	22,50€

# Carte

*Assiette de Fromages sélectionnés, Salade Mêlée* 5,50€

*Fromage Blanc du Limousin, Laiterie les Fayes* 5,50€  
*Nature, ou, échalotes & Persil*



*Desserts, Menu des Voyageurs, ceux précédés d'un « ✓ »  
pour un autre, celui-ci induira un supplément de 1,50€*



- ✓ *Crème Brûlée, à l'Amande amère* 6,50€
- ✓ *Oeuf à la neige, crème Anglaise* 6,50€
- ✓ *Pêche Melba, coulis de Framboise & Chantilly* 6,50€
- ✓ *Crème aux œufs et Caramel à l'Ancienne* 6,50€
- ✓ *Crêpes Sucre, ou, Chocolat* 6,50€
- ✓ *Profiteroles « Maison » au Chocolat* 6,50€
- ✓ *Coupe de Glaces & Sorbets (3 Boules)* 6,50€
- ✓ *Panna-Cota aux Fruits Rouges,  
Coulis de Framboise* 6,50€
- ✓ *Fromage Blanc du Limousin, Laiterie les Fayes* 6,50€  
*Coulis de Framboise, ou, Sucre*
- Nougat Glacé aux Pistaches et Amandes,* 8€  
*Coulis de Framboise*
- Tarte Tatin, flambée au Calvados* 8€

## *Salade et Petits Plats "Brasserie"*



*"Grande" Salade de Gésiers d'oie Confits* 12,50€  
(Salade Mêlée, gésiers d'oie confits, pommes de terre et pomme fruits poêlée au beurre, caramel au vinaigre balsamique)

*Grande Salade "Italienne "* 12,50€  
(Salade mêlée, tomate, mozzarella, pesto au basilic, jambon cru)

*Grande Salade "Normande"* 12,50€  
(Salade Mêlée , vinaigrette Balsamique, pomme golden poêlée, touchées de Camembert pannées)



*Omelette aux Cèpes* 12,50€

*Omelette Nature, Fromage ou Fines Herbes* 10€



*Burger "Classique "* 11,50€  
(Steak haché 180 grs, Salade, tomate, oignons, cornichons fromage)

*Burger "Poulet"* 11,50€  
(Poulet frit, salade, béarnaise , oignons, sauce Barbecue)

*Steak haché à cheval* 11,50€  
(viande de Bœuf Française, 180g, accompagné de son œuf sur le plat)