

Été 2025

**!! Ouvert tous
les jours
Midi & Soir !!**

Pâté en Croûte du Chef 12,5€
Oeufs Mayonnaise 6€
Oufs en Meurette 12€
Saucisson Brioché 9€
6 Gros Escargots Sauvages de Bourgogne 17,5€
Frisée aux Lardons et Ouf Poché 11€
Haricots Verts & Champignons 8€
Belle Salade de Saison 8€

'Les Plats Tradition'

Notre Fameux Chou Farci des Routiers, Crème Tomatée 19€
Tête de Veau Ravigote 19€
Rognons de Veau, Sauce Dijonnaise 22€
Andouillette, Sauce Moutarde 19€

'Les Classiques Bistrot'

Croque-Monsieur à la Truffe d'été, frites & salade 19€ *supp œuf 2€*
Omelette & Laitue : aux Fines Herbes 12€ au Comté Affiné 14€
Coquillettes à la Truffe d'été 17€ *Jambon Blanc +3,50€*
Steak Tartare 21€
Cœur de Rumsteak au Poivre 25€ Béarnaise 26€
Noix d'Entrecôte de Bœuf Béarnaise ou Maître d'Hôtel 33€
Béarnaise truffée +2,50€
Garnitures : Purée OU Frites OU Laitue OU Haricots Verts OU Coquillettes au beurre
GARNITURE SUPPLEMENTAIRE 4,50€
Coquillettes truffée 5,50€

'Les Poissons'

Quenelles de Brochet, sauce Nantua, Riz :
Quenelle simple 18€ ou double 23€
Fish & Chips 17,50€
Le Poisson du jour, *prix selon arrivage*

Fromage du Moment 10€ Assiette de Fromages 12€
Café Mignardises 7€
Mousse au Chocolat & Madeleine 10€
Profiteroles 12€
Ile Flottante aux Pralines Roses 7€
Mille-Feuille Minute 9€
Babà au Rhum 12€ Crème Brûlée 8€
Sorbet & Alcool :
Poire Williams, Pomme Calvados, Citron Limoncello 12€
Glaces 2 boules 7€ :
Vanille, chocolat, caramel, citron, poire, pomme