

Café Véry

Charcuterie

Cromesquis de pieds de veau, sauce gribiche 14
Calf's foot croquettes with gribiche sauce

Andouille Béarnaise de Porc Gascon 10
Bearnaise pork sausage made from Gascon pigs

Lonzu de porcu nustrale 10
Lonzu of nustrale pork

Coppa de porcu nustrale 10
Nustrale Pork Coppa

Jambon de Porc Noir de Bigorre 24 mois 14
24-Month Black Bigorre Pork Ham

Terrine de lapin 10
Rabbit Terrine

Foie gras de canard 20
Duck Foie Gras

Entrées

Velouté de courge 8
Squash Veloute

Salade de lentilles tièdes, quenelles de fromage frais 9
Warm Lentil Salad with fresh cheese quenelles

Cœurs de canard persillé et chanterelles 12
Duck Hearts with Parsley and Chanterelles

Œufs mayonnaise, céleri rémoulade 9
Eggs Mayo & Celeriac remoulade

Salade d'aile de raie 12
Skate Wing Salad

Carpaccio de Saint-Jacques 13
Scallop Carpaccio

Véritables escargots de Bourgogne 12
Authentic Burgundy Snails

Plats

Risotto de céleri au comté et vin jaune 19
Celeriac risotto with Comte cheese and Vin Jaune

Asperges blanches panées, sauce hollandaise 22
Breaded white asparagus with Hollandaise sauce

Saumon, matignon de légumes, lentilles 24
Salmon, lentils, matignon of root vegetables

Filet de bar, sauce choron 29
Seabass fillet with Choron sauce

Chou farci, purée de carottes 19
Stuffed cabbage with carrot puree

Sauté de veau 26
Sauteed Veal

Onglet de bœuf, sauce au poivre 24
Beef Hanger Steak with Pepper Sauce

Coq au vin 29
Coq au vin

Fromages

Camembert normand au lait cru 12
Norman Camembert (Raw Milk)

Comté 30 mois 12
30-Month Comte

Tomme de brebis Corse 10
Corsican Sheep's Milk Tomme

Desserts

Poire Belle-Hélène 11
Pear Belle-Helene

Tarte tatin 11
Tarte tatin

Mousse au chocolat 10
Chocolate Mousse

Île flottante 10
Floating Island

