ENTRÉE

Oeuf mimosa
10,50 €

Le gravlax signé par le chef
13,50 €

Le carpaccio de bœuf
13,00 €

Céleri-rave en carpaccio truffé
10,00 €

L'os à moelle
12,50 €

PLATS CANAILLE

à partager ou pas...

La terrine très cochonne
10,00 €

Pâté en croûte maison retour de chasse
13,00 €

La planchette de charcuterie
18,50 €

La planche de fromages de l'affineur
18,50 €

Les fingers de volaille, mayonnaise à la truffe
11,50 €

La planche mixte charcuterie et fromage
18,50 €

MENUS

Uniquement le midi du lundi au vendredi

Entrée / plat / dessert
24,00 €
Entrée du jour ou poisson ou viande du jour ; glace ou tarte du jour

Entrée / plat ou plat / dessert
19,00 €

Plat seul
14,00 €

DESSERT & FROMAGE

La crème brûlée
9,00 €

Les cookies
11,00 €
Pistache/framboise, noisette/caramel beurre salé, pecan/sirop d'érable

Coupe glacée chocolat liégeois
9,50 €

La tarte du jour
6,50 €

La planchette de fromage de l'affineur
18,50 €

Colonel
10,00 €

Glaces
2,90 € / boule
Consulter notre ardoise ou le serveur s'il a bonne mémoire

PLATS

Salade César
19,00 €

Andouillette du Ventoux
21,00 €

La saucisse du "Boucher bien élevé"
19,00 €

Burger Pressé... par La Presse
19,00 €

La poitrine de cochon laquée
20,00 €

Tataki de thon
23,00 €

Suprême de volaille fumé au foin, sauce aux champignons
22,00 €

Le tartare de bœuf au couteau
21,00 €
Frites maison. Avec son os à moelle (+5 €)

Le poulpe grillé
28,00 €

Vol-au-vent volaille & rivière
23,00 €

PLATS VÉGÉS

Les gnocchis automnaux
17,00 €

Chakchouka
17,00 €

GRILLADES

La pièce de bœuf du moment
23,00 €

La côte de bœuf à partager
89,00 € / kg

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES

1 accompagnement au choix par plat, suppl. 4 € — 1 sauce au choix par viande, suppl. 3 €

Accompagnements au choix
4,00 €
Frites pressées sur place, purée de pomme de terre, légumes automnaux, riz parfumé ou salade

Sauces au choix
3,00 €
Beurre maître d'hôtel, chimichurri, sauce au poivre, hollandaise, béarnaise, jus moutarde

Prix nets en euros