-LES ENTREES -

Soupe à l'oignon, gratinée à l'emmental	12,50
Poireaux vinaigrette façon « Joséphine »	14,50
Ravioles de Royans de la Mère Maury, crème et ciboulette	14,50
Filets de harengs fumés par JC David, pommes à l'huile	12,50
Os à moelle, fleur de sel de Guérande, meule toastée	12,50
Gravelax de saumon d'Ecosse, crème fouettée à l'aneth	14,50
Salade d'endives au Roquefort, poire williams et de noix du Lot de Martel	14,50
Œufs cocotte à la crème de cèpes	14,50
La fameuse terrine de campagne de Philippe Roulière	12,50
Les traditionnels escargots de Bourgogne au beurre persillé	Par 6 14,50
	Par 12 29,00

- A partager -

-Côte de bœuf sélectionnée par Greg Ambroise,

Servie avec sauce Béarnaise et pommes sautées 95€

- LES PLATS -

Pavé de saumon Ecossais rôti, beurre blanc au vermouth, fondue de poireaux	26,50
Filet de bar sauvage, sauce vierge, poêlée de légumes verts	28.50
Rognons de veau émincés, sauce moutarde à l'ancienne, pommes grenailles	24,50
Belle entrecôte grillée, os à moelle, pommes sautées	34,50
Andouillette 5 A grillée, sauce moutarde, purée maison	24,50
Tartare de bœuf préparé, pommes sautées et salade verte	24,50
Cuisse de poulet fermier rotie, jus aillés et purée maison	24,50
Côte de cochon de chez Montalet à Lacaune, gratin dauphinois	29,50
Le Burger de Fernand au Lard fumé et cheddar, sucrine et pommes sautées	24,50

-LE PLAT INCONTOURNABLE-

Le légendaire bœuf Bourguignon de Rémi Lebon, pommes vapeur	29,50

-STARTERS -

Gratinated French onion soup with Emmental cheese	12,50
Leeks with vinaigrette like at “Josephine”	14,50
Cheese raviolis from Dauphiné, cream and chives	14,50
Marinated herrings filets, warm potatoes	12,50
Bone marrow, sea salt from Guérande, toasted bread	12,50
Scottish salmon marinated gravlax style, dill cream	14,50
Chicory salad with Roquefort (blue cheese), granny smith apple and walnuts	14,50
Baked eggs with creamy ceps mushrooms sauce	14,50
Traditional pork pâté with toasts	12,50
Baked snails with parsley and garlic butter	Per 6 14,50
	Per 12 29,00

- TO SHARE-

- Grilled beef chop selected by Greg Ambroise

Served with Béarnaise sauce and Sauteed potatoes. 95€.

- MAINS -

Roasted Scottish salmon steak, vermouth butter sauce, leeks	26,50
Wild seabass filet, virgin sauce with olive oil and sauteed green vegetables	28,50
Flamed veal kidneys served with grained mustard sauce and purée potatoes	24,50
Grilled ribeye steak, bone marrow, sauteed potatoes	34,50
Tripes sausage “andouillette”, mustard sauce and purée potatoes	24,50
Prepared raw beef tartar, sauteed potatoes and green salad	24,50
Roasted chicken leg, garlic jus, purée potatoes	24,50
Pork chop from Maison Montalet, dauphinois potatoes	29,50
Fernand’s cheeseburger smoked bacon, cheddar, salad and sauteed potatoes	24,50

-THE SIGNATURE DISH

The legendary beef bourguignon with Black Angus beef cheeks, steamed potatoes	29,50

-LES DESSERTS –

Crème brulée à la vanille Bourbon de Madagascar 12,50

Riz au lait de mon enfance caramel au beurre salé 12,50

Baba au rhum et Chantilly 12,50

Mi-cuit au chocolat, glace caramel au beurre salé 12,50

Glace vanille, griottes au kirsch 12,50

Sorbet du moment (3 boules) 12,50

-LES FROMAGES–

Comté de 36 mois d'affinage, Benoit Badoz 14,50

Morbier 100 jours 14,50

Saint-Maure-de-Touraine 12,50

Assiette mixte 16.50

- DESSERTS –

"Crème Brûlée" with Bourbon Vanilla from Madagascar 12,50

Rice pudding with salted caramel sauce 12,50

Rhum baba with whipped cream and Rhum!!! 12,50

Chocolate fondant, toffee ice-cream 12.50

Vanilla ice cream, sherry and kirsch 12,50

Sorbet of the day (3 scoops) 12,50

-Cheeses–

Comté 36 months old 14.50

Morbier 100 days 14.50

Saint-Maure-de-Touraine (Goat cheese) 12.50

Mix plate 16.50