

# LA CARTE

. printemps-été 2024 .

**Et MENU du chef à l'ardoise : Entrée + plat 30€**

## LES ENTRÉES

Tartare de saumon, vinaigrette à la mangue	14 €
Escargots traditionnels, par 6 ou 12	10 € / 17 €
Terrine traditionnelle « maison »	13 €
Cuisses de grenouilles, beurre persillé	16 €
Œuf cocotte « minute » devant vous !	16 €
Tataki de bœuf en marinade	16 €

## LES PLATS

Gambas à l'humeur du chef	30 €
Poisson des halles	28 €
Salade Estivale , à l'ardoise	22 €
La côte de bœuf pour 2 personnes (1.2 kg) (VBF)	72 €
Filet de bœuf (VBF) à la plancha (200 grs)	34 €
Pièce du boucher (VBF) du chef	30 €
Tartare de Bœuf	30 €
Fricassée du moment	24 €

Sauce au choix : béarnaise, poivre, roquefort, beurre maître d'hôtel

Garnitures au choix : frites , légumes de saison, salade verte

 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Tous nos produits sont frais et cuisinés « maison », parfois Y'A PLUS !*