



---

	€
Asperges à la Flamande, froides vinaigrette ou chaudes mousseline	22,00
Tartare de tomates mères et de mozzarella, mesclun	18,00
Coquelet désossé, p. frites, sauce diable	27,25
Saumon d'Ecosse mi-cuit aux mangues, sauce champagne, p. duchesse	26,25
Salade folle (coquilles St Jacques - foie gras)	23,25
Anguilles au vert « Maison », p. frites	27,50
Darne de cabillaud Royal, rôtie à la plancha, vinaigrette à la tomate et pesto, p. natures	26,50
Rognons de Veau grillé, sauce béarnaise, p frites	24,25
Tartare de Thon rouge frais, p. frites	27,75
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison	27,25
Carpaccio de bœuf, salade mesclun	22,25
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	25,50
Tarte tiède des sœurs Tatin, glace vanille	9,50
Iles flottantes au caramel, crème anglaise	9,50
Château Valcombe, Epicure, AOC, Côtes du Ventoux, BIO, 2012	
	le verre 7,50
	1/2 22,00
	3/4 35,50
Château Barrail du Blanc, St Emilion GC, 2014	
	la demie 26,00
L'Héritage de Chasse Spleen, Ht Medoc, 2012	52,50
Château Neuf du pape, Mont-Redon, 2009	64,00
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, 2013-14	43,00
Sancerre Rouge, H. Bourgeois, M.D. 2013-14	47,00
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, 2014, M.D.	42,00
Saint-Joseph Rouge, Delas, Côtes du Rhône, 2014	48,00
Les Fiefs de Lagrange, St Julien, MC, 2010	85,00