



---

	€
Asperges à la Flamande, froides vinaigrette ou chaudes mousseline	22,00
Emincé de Poulet fermier à l'estragon, p. frites	23,75
Darne de cabillaud Royal, rôtie à la plancha vinaigrette à la tomate et pesto, p. natures	27,25
Anguilles au vert « Maison », p. frites	26,00
Roastbeef, kartoffelsalat, piccalilly	23,25
Saumon mi-cuit d'Ecosse aux mangues, sauce champagne, p. duchesse	26,50
Daurade Royale à la plancha sur lit d'épinards, beurre nantais, p. duchesse	27,50
Rognons de Veau sauce moutarde, p. frites	24,25
Tartare de Thon rouge frais, p. frites	27,75
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison	27,75
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	25,75
Fameuse tarte tiède des sœurs Tatin, glace vanille	10,50
Profiteroles à la crème diplomate, sauce chocolat	10,50
Château Valcombe, Epicure, AOC, Côtes du Ventoux, BIO, 2014, Mannaerts	
le verre	7,50
la demie	23,00
la bouteille	38,00
Château Barrail du Blanc, St Emilion GC, 2014	
la demie	26,00
Sancerre Rouge, H. Bourgeois, M.D. 2014	47,00
L'Héritage de Chasse Spleen, Ht Medoc, 2012	57,50
Nipozzano Riserva, Chianti rufina, 2013	43,50
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, 2014	43,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2012	
le verre	10,00
la bouteille	52,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, 2015, M.D.	47,00