



	€
Artichauts à la vinaigrette maison	19,75
Asperges à la Flamande, froides vinaigrette ou chaudes mousseline	22,00
Filets de Soles aux asperges, p. duchesse	28,50
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
Salade niçoise au thon frais de Gibraltar	24,25
Daurade Royale à la plancha sur lit d'épinards, beurre nantais, pomme duchesse	27,50
Rognons de Veau grillé, sauce béarnaise, p. frites	24,25
Contrefilet minute, p. frites, béarnaise maison	27,75
Fish and chips comme à Goodwood (cabillaud frit), sauce rémoulade	25,75
Assiette de Framboises belges, glace vanille	12,50
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, 2015	57,50
Nipozzano Riserva, Chianti Rufina, 2013-15	43,50
Couvent des Jacobins, Bourgogne rouge, 2014	43,00
Château Fonbel, St Emilion Grand Cru, 2014	
le verre	10,00
la bouteille	52,50
Crozes Hermitage, Côtes du Rhône A-C, « Les Jalets », Jaboulet Aîné, 2015, M.D.	47,00