APERITIFS

LILLET ROUGE, BLANC OU ROSÉ	8,00 €
Pastis des Restanques JEAN BOYER	8,00 €
Porto 10 ans d'âge RAMOS PINTO	12,00 €
Americano MAISON	13,00 €
Verre de Sauternes "Carmes de Rieussec"	16,00 €
Verre Domaines Ott ROSÉ	16,00 €
Verre de Champagne brut du Moment	20,00 €
Bouteille de Champagne brut du Moment	99,00 €
Verre de BILLECART-SALMON ROSÉ	30,00 €
Bouteille BILLECART-SALMON ROSÉ	155,00 €
Hennessy XO "sur glace" COGNAC	55,00 €

PLAT DU JOUR 25 EUROS

Lundi

PALERON DE BOEUF BRAISÉ FAÇON BOURGIGNON

Mardi

POULET CHASSEUR & POLENTA

Mercredi

COQ AU VIN & TAGLIATELLE

Jeudi

BLANQUETTE DE VEAU "TRADITION"

Vendredi

TARTARE DE POISSON, CITRON CONFIT FRITES & SALADE

Samedi

GIGOT D'AGNEAU DE LAIT RÔTI & GRATIN DAUPHINOIS 35 €

Dimanche

POULET FERMIER RÔTI AU JUS & PURÉE

VINS AU POT 46 CL

BLANC DU CHER	Sauvignon	15,00 €
BOURGOGNE BLANC	Chardonnay	32,00 €
ROSÉ DU MOMENT	.....	21,00 €
ROUGE	Brouilly	15,00 €

SÉLECTION " FONTAINE DE MARS "

GAILLAC ROTIER "LES GRAVELS"

BT (75 CL) 25 € POT (46 CL) 17 €

LES EAUX MINÉRALES

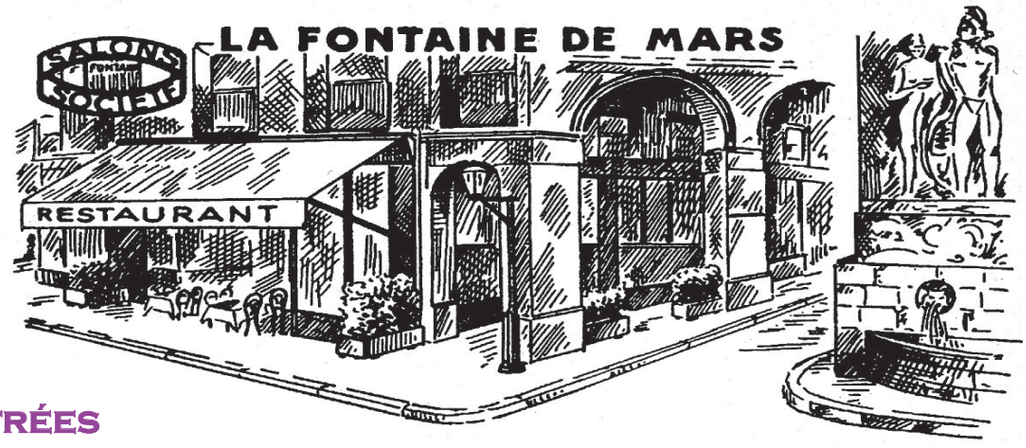
	Vittel	San Pellegrino	Chateldon
1/2 Litre	6 €	6 €	75 cl 9 €
1 Litre	9 €	9 €	

BIÈRE BOUTEILLE

CARLSBERG 33 CL 8,00 €

CONTENANCE DE LA VERRERIE

Bt 75 CL, Pot 46 CL, Verre de vin 16 CL
Apéritifs, Alcools et digestifs 8 CL
Whiskies et Malt 8 CL, Anis 4 CL



ENTRÉES

L'oeuf mayonnaise aux petits légumes	11,00 €
Blancs de poireau tièdes & ravigote d'herbes	14,00 €
Terrine de canard, foie gras, pistache & chutney de figue	18,00 €
Assiette de jambon du pays tranché "minute"	20,00 €
Cochonnaille de LABORIE à Parlan	29,00 €
Chèvre chaud Ange & Loup & salade de betteraves	18,00 €

SPÉCIALITÉS

Oeufs au Madiran "façon meurette"	13,00 €
Escargots SAUVAGES de Bourgogne "Fontaine de Mars"	
LES 6 ..... 18 € LES 12	36,00 €
Foie gras de canard MAISON mi-cuit & toasts	34,00 €
Le verre de SAUTERNES... le favori du moment	16,00 €
Escalope de foie gras chaud, poire rôtie & caramel de balsamique	37,00 €

PLATS ET INCONTOURNABLES

Boudin basque de CHRISTIAN PARRA aux pommes fruit	21,00 €
Andouillette de M. DUVAL & jus au Chardonnay	26,00 €
Confit de canard MAISON, grenailles confites & salade frisée	31,00 €
Filet de canette rôti au poivre de Timut, miel & mousseline de potimarron	36,00 €
Suprême de poulet aux morilles, crème de morilles & riz pilaf	39,00 €
Filet de boeuf, sauce béarnaise & belles frites	46,00 €

"Les pièces de viande sont cuites à la minute et nécessitent temps de cuisson & de repos"

GARNITURES

Frites maison	8,00 €	Haricots verts frais	9,00 €
Purée maison	8,00 €	Epinards frais	8,00 €
Gratin dauphinois	8,00 €	Grenailles confites	8,00 €

POISSONS

Pavé de saumon sur croûte de sel, crème citron & épinards	36,00 €
Filet de bar rôti, olives violettes de Kalamata & purée crémeuse	38,00 €
POISSON DU JOUR À L'ARDOISE	.....

Découvrez notre collection de souvenirs ici :

PRIX NETS EN EUROS

FAIT MAISON LA MAISON N'ACCEPTE PLUS LES CHÈQUES