

# Nos entrées froides

---

Jambon de pays (3 tranches)	6€00
Œufs mimosa (x2)	5€30
Assiette de crudités	4€90
Assiette anglaise	5€50
Coupe de crevettes	7€60
Asperges sauce fouettée	7€00
Foie gras maison et sa gelée surprise	10€50
Assiette de saumon fumé	8€00
Salade périgourdine	9€50
Assiette de melon à l'italienne (voir saison)	6€70



# Nos entrées chaudes

---

Cassolette de st jacques au beurre d'ail	9€00
Cassolette d'escargots de bourgogne (12)	8€50
Cuisses de grenouille (6)	9€20
St jacques poêlées flambées au cognac (6)	10€40
Gambas flambées au whisky	13€50
Salade de lardons et chèvre chaud	7€80
Salade de gésiers au vinaigre de framboise	8€80

# Nos omelettes

---

Omelette fines herbes	5€90
Omelette jambon-fromage	6€90
Omelette aux cèpes	6€10
Omelette nature	5€00

*Nos omelettes sont accompagnées de frites et salade*

# Nos poissons

---

Méli-mélo de sole et saumon et sa julienne de légumes	11€50
Tagliatelles au saumon	9€90
Tagliatelles aux St Jacques	9€50
Truite aux amandes	8€50
Filet de sole tropicale sauce hollandaise	12€00
Brochette de st jacques sauce mousseline	12€40
Escalope de saumon a l'oseille	10€50

# Nos viandes

---

Filet mignon de porc au citron (orig Fr)	11€90
Steak de boeuf tartare (orig U.E)	8€50
Steak de boeuf grille* (orig U.E)	8€30
Escalope de veau a la normande (orig Fr)	10€40
Bavette de boeuf a l'échalote (orig U.E)	9€50
Côtes d'agneau grillées aux herbes (x3) (orig U.E)	10€80
Entrecôte de boeuf grillée *(orig Fr)	10€60
Rognons de veau flambés au cognac (orig. N.Z.)	11€60
Tournedos de boeuf*	14€20
Magret de canard sauce au poivre	13€40
Jambon blanc frites	5€80
Assiette de frites	3€00

\*Supplément sauce (poivre, bleu d'auvergne ou échalotte) : 0€60

Beurre maitre d'hôtel 0.50€

Béarnaise 1.00€