



Les Entrées & Les Salades

Haricots verts en salade, œuf mimosa et pignons de pin	12 €
Traditionnel « œuf mayo »	8 €
Poireaux tièdes à la vinaigrette, œuf mimosa	11 €
Poêlon d'escargots de Bourgogne au beurre d'ail :	les 6 : 9,00 € - les 12 : 18 €
Tartare d'Avocat aux crevettes marinées et mousseline d'avocat	11 €
Crottin de chèvre doré au four, mesclun et herbes fraîches	11 €
Tartare de saumon cru au citron vert et au gingembre	12 €
Pâté en croûte au foie gras préparé par notre chef FRED	12 €
Planche de charcuterie d'Auvergne	15 €
<small>Jambon cru, saucisson sec, saucisse sèche maigre, pâté de Campagne</small>	
Salade de lentilles du Puy et œuf poché	11 €
Endives croquantes au Roquefort et aux noix	12 €
Frisée aux lardons, œuf poché	12 €
Saumon fumé sur place, pain grillé et crème à la ciboulette	14 €
Œufs pochés sauce Meurette oignons grelots, petits lardons, sauce vin rouge	12 €
Panier vapeur de raviolis aux crevettes	11 €
Nems au poulet, salade et menthe fraîche	11 €
Huîtres Fines de Claire n°2 Marennes d'Oléron	les 6 : 18 € les 9 : 25.50 € les 12 : 33 €
Foie gras frais de canard et ses toasts de pain grillé	18 €
<small>..... S'il est accompagné d'un verre de Monbazillac (14 cl)</small>	20 €

Pâtes & Risotto

Pennes aux morilles	19 €
Pennes à la Carbonara	17 €
Risotto crémeux aux gambas	23 €

Les Poissons

Garniture au choix (*) : salade mesclun, frites, risotto crémeux, pommes charlottes, légumes du jour, purée

Noix de St-Jacques et gambas décortiquées (*)	28 €
Dos de saumon rôti béarnaise (*)	23 €
Filet de bar rôti à la plancha : sauce vierge (*)	23 €
Risotto crémeux aux gambas	23 €
Tartare de saumon cru au citron vert, frites et salade	23 €

Les Viandes

Garniture au choix (*) : salade mesclun, frites, risotto crémeux, pommes charlottes, légumes du jour, purée

Tartare de bœuf Charolais (France) assaisonné par nos soins (*)	21 €
Bavette Angus poêlée à l'échalote confite	23 €
Noix d'entrecôte d'Argentine 220g au grill, sauce Béarnaise (*)	26 €
Foie de veau Français poêlé (*)	24 €
Blanc de Poulet, penne aux morilles	23 €
Filet de canette au poivre vert	23 €
Faux-filet Black Angus d'Argentine (300 g) (*)	32 €

Les Burgers

Garniture salade et frites

JB Cheeseburger : pain artisanal, bœuf du limousin (France), tomate, cheddar, cornichon	21 €
Burger au St Nectaire : pain artisanal, bœuf du limousin (France), tomate, cornichon, St Nectaire	22 €

Les Desserts

Faisselle de fromage blanc au coulis de fruits rouges	9 €
Moelleux fondant au chocolat amer et sa glace vanille	9 €
Tiramisu traité par nos soins	9 €
Baba au rhum	9 €
Crème brûlée à la vanille	9 €
Mousse au chocolat maison	9 €
Panna cotta au coulis de fruits rouges	9 €
Véritables griottines au kirsch, glace vanille	9 €
Salade de pamplemousse et d'orange à la menthe fraîche	10,5 €
Tuile en mille feuilles aux fraises, crème fouettée à la pistache	10 €
Café gourmand 10 € Thé gourmand 10 € Assiette gourmande 9 €	
(mousse chocolat, panna cotta, pâtisserie du moment)	
Glaces ou Sorbets (3 boules)	9 €
au choix : café, vanille, chocolat, citron, fruits rouges ou mangue	
Café Liégeois, Chocolat Liégeois	10 €
Coupe Colonel (Sorbet citron, Vodka)	10 €

Le Menu Restaurant à 34€

Servi tous les soirs et le samedi au déjeuner

