

Vins

	14 cl	25 cl	50 cl	75 cl
ROUGES				
Côtes de Blaye Château Tertre du Boilon	5.5	8.5	15.5	25.5
Graves AOC Château Villefranche	5.5	8.5	15.5	25.5
Pessac-Léognan AOC				60.0
Côtes-du-Rhône Laborie	6.5	9.5	16.5	31.5
Morgon Cuvée Vieilles Vignes Côte de Py	5.5	8.5	15.5	25.5
Brouilly AOC	6.5	9.5	16.5	31.5
Faugères AOC L'Ort des Schistes	6.5	9.5	16.5	31.5
Pic Saint-Loup Seul au monde	8.5	11.5	19.5	39.5
BLANCS				
Blaye Côtes de Bordeaux Château Vieux Planty L'Instant	5.5	8.5	15.5	25.5
Quincy	7.9	10.9	17.9	38.5
Mâcon Villages Empreinte	8.5	11.5	19.5	39.5
Pouilly-Fumé AOC Nicolas Gaudry	8.5	11.5	19.5	39.5
ROSÉS				
Faïsse du Loup Les Thérons	5.5	8.5	15.5	27.5
Côtes-de-Provence Mas des Borrels	6.5	9.5	16.5	35.5
CHAMPAGNE				
Champagne Huot				75.0

Whiskies

6 CL - 10.0

Clan Campbell - Long John - J&B - Johnnie Walker Red Label - Jameson
 Chivas Regal - Glenfiddich - Aberlour - Bourbon Four Roses
 Jack Daniel's - Johnnie Walker Black Label

Digestifs

6 CL - 10.0

Calvados - Bas-Armagnac Laubade - La Prune du patron
 Rhum Havana Club 3 ans - Cognac Hennessy - Gin Bombay

Entrées

ŒUFS BIO MAYONNAISE à la parisienne	8.5
<i>Organic hard-boiled eggs with mayonnaise</i>	
TERRINE AU FOIE GRAS DE CANARD et aux girolles, pain de campagne toasté.	8.8
<i>Terrine of duck foie gras and chanterelle mushrooms, toasted country bread</i>	
FILET DE HARENG, pommes tièdes	8.5
<i>Herring fillet, warm potatoes</i>	
CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD, noix et magret séché	8.5
<i>Crispy warm goat cheese, walnuts and dried duck breast</i>	
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS et copeaux de parmesan	9.4
<i>Mushrooms fricassee with parmesan shavings</i>	
CROUSTILLANT DE GAMBAS, sauce aigre-douce	10.8
<i>Crispy king prawns with sweet and sour sauce</i>	
SOUPE GRATINÉE À L'OIGNON.	10.7
<i>French onion soup</i>	
ESCARGOTS DE BOURGOGNE AU BEURRE D'AIL les 6 / les 12	9.5 / 16.5
<i>Burgundy snails with garlic butter x6 / x12</i>	
FOIE GRAS DE CANARD sélectionné par nos soins et ses toasts	16.8
<i>Our selected special duck foie gras with toasts</i>	
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN, blinis à la crème d'aneth	17.2
<i>Smoked Norwegian salmon with blinis and dill cream</i>	

Prix nets en euros. Nous n'acceptons plus les chèques. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible à votre demande.

Net prices in euros. We do not accept checks anymore. Alcohol abuse is dangerous for your health. Please drink moderately.

The list of allergens present in our dishes is available on request.

Salades

SALADE DU BERGER 16.5

Salade, tomates, jambon de pays, toasts de chèvre chaud, noix

Salad, tomatoes, country ham, toasts, walnuts

SALADE CÉSAR 16.5

Salade, tomates, blanc de poulet, parmesan, croûtons, sauce César

Salad, tomatoes, chicken breast, parmesan cheese, croutons, Caesar sauce

SALADE FRAÎCHEUR 16.5

Salade, taboulé, tomates, avocat, crevettes roses, saumon fumé, oeuf

Salad, tabbouleh, tomatoes, avocado, shrimps, smoked salmon, egg

SALADE PÉRIGOURDINE 17.5

Salade, tomates, gésiers, magret fumé, toasts de foie gras, haricots verts

Salad, tomatoes, gizzards, smoked duck breast fillet, foie gras on toasts, french green beans

SALADE DU COMPTOIR 16.8

Salade, tomates, jambon de pays, pommes sautées, Cantal, Bleu d'Auvergne, oeuf au plat

Salad, tomatoes, country ham, fried potatoes, Cantal and Blue cheeses, fried egg

Planches

CHARCUTERIE OU FROMAGES D'Auvergne 16.5

Cooked and cured meats board or Auvergne cheeses

MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGES D'Auvergne 20.5

Mixed board, cooked and cured meats and Auvergne cheeses

Bières

PRESSION 25 cl 50 cl

Bière maison 4,5 . . . 7,5

Meteor, Monaco 5.0 . . . 9.8

Wendelinus 5.4 . . 10.2

Bière blanche 5.4 . . 10.2

Picon-bière 5.4 . . 10.2

BOUTEILLE

Heineken 25 cl 6.0

Pelforth Brune 33 cl 6.8

Corona, Desperados 33 cl 6.8

Softs

Coca-Cola Light, Zero 33 cl 4.9

Perrier 33 cl 4.9

Orangina 25 cl 4.9

Schweppes 20 cl 4.9

Eaux minérales 25 cl 4.9

Eaux minérales 50 cl 5.8

Limonade, Diabolo 25 cl 4.9

Thé ou Café glacé 25 cl 4.9

Fruit Pressé orange ou citron 25 cl 5.5

Jus ou Nectar de fruits 25 cl 5.0

Orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse, tomate

Boissons chaudes

Expresso, Décaféiné 2.8

Café allongé, noisette 3.0

Double Expresso 5.5

Café crème, chocolat 5.2

Cappuccino 6.1

Café viennois 6.1

Chocolat viennois 6.1

Lait chaud 4.6

Irish coffee 10.0

Vin chaud 5.0

Grog au rhum 6.0

Thé Dammann 4.9

Thé Noir Darjeeling, Thé Noir Orange

Pekoke Ceylan, Thé noir Earl Grey Yin Zhen,

Thé sur le Nil, Thé vert jasmin, Thé vert à la menthe

Thé à la menthe fraîche 5.0

Infusion Dammann 4.9

Tilleul, Tilleul-menthe

Cocktails

6 CL - 10.0

GIN FIZZ

Gin, citron vert, sucre de canne

MARGARITA

Téquila, Cointreau, citron vert

TEQUILA SUNRISE

Téquila, orange, grenadine

MOJITO

Rhum, citron vert, menthe fraîche, Angostura

PIÑA COLADA

Rhum, jus d'ananas, crème de coco

CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, sucre roux

CUBA LIBRE

Rhum, citron vert, Coca-Cola

Aperitifs

Ricard, Pastis 51, Pernod 4 cl	4.5
Martini Rosso / Bianco 5 cl	4.5
Campari, Porto 5 cl	4.5
Salers, Muscat, Lillet 5 cl	4.6
Americano maison 10 cl	10.0
Kir au chardonnay IGP Pays d'Oc 14 cl	4.5
Kir au Quincy AOC 14 cl	5.9
Kir Royal au Champagne AOC 14 cl	11.0
Coupe de Champagne AOC 14 cl	12.0

RED RUSSIAN

Vodka, crème de cassis

CAIPIROSKA

Vodka, citron vert, sucre de canne

APEROL SPRITZ

Virgin Cocktails

9.0

BON-BON

Mangue, banane, goyave, sirop de fraise

FRAÎCHEUR

Fruits pressés
(orange, citron, pamplemousse)

VIRGIN MOJITO

Citron vert, jus de pomme, menthe fraîche, limonade

Poissons

DOS DE SAUMON D'ÉCOSSE Label Rouge à l'oseille, ratatouille - 21.8

Red Label Scottish salmon with sorrel, ratatouille

FILET DE DAURADE ROYALE à la niçoise, poêlée de champignons et légumes frais - 19.5

Fillet of gilthead sea bream Niçoise-style, pan-fried mushrooms and fresh vegetables

BELLE SOLE MEUNIÈRE, pommes vapeur - 38.5

Sautéed sole meunière-style, steamed potatoes

Viandes

CHEESEBURGER CANTAL, frites maison, salade - 19.8

Cantal cheeseburger with homemade french fries and salad

CHICKEN BURGER, frites maison, salade - 19.2

Chicken burger with homemade french fries and salad

CUISSE DE CANARD CONFITE MAISON, pommes sautées - 19.5

Homemade duck leg simmered and preserved in its fat, sautéed potatoes

TARTARE DE BOEUF cru ou poêlé, frites maison, salade - 19.5

Raw or pan-fried beef tartar with french fries and salad

SUPRÊME DE VOLAILLE, sauce forestière, purée maison - 19.8

Chicken breast fillet, mushrooms sauce, homemade mashed potatoes

SAUCISSE D'Auvergne, truffade - 19.8

Sausage from Auvergne, mashed potatoes with cheese

BAVETTE D'ALOYAU aux échalotes confites, frites maison - 19.5

F flank steak with candied shallots, homemade french fries

ESCALOPE DE VEAU à la normande, gratin de pâtes - 23.8

Norman-style veal cutlet, mac and cheese

ENTRECÔTE DE BOEUF (300 g), gratin dauphinois - 29.5

Beef ribsteak (300 g), potato gratin

Desserts et Fromages

TIRAMISU MAISON *Homemade Tiramisu* - 9.5

CRÈME CARAMEL - 8.5

Caramel custard

TARTE TATIN, crème fraîche ou glace vanille - 10.5

Upside-down apple pie with fresh cream or vanilla ice cream

CRÈME BRÛLÉE à la vanille - 8.5

Vanilla creme brulee

PAIN PERDU et glace vanille - 9.5

French toast and vanilla ice cream

MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON - 8.5

Homemade chocolate mousse

CAFÉ GOURMAND - 8.5 / THÉ GOURMAND - 9.5

Coffee or Tea with mini desserts

CRÊPE MAISON | *Homemade crepe*

au sucre *with sugar* - 5.5 / au Nutella *with Nutella spread* - 7.5

Banane-Nutella *with banana and Nutella spread* - 8.5

FROMAGE BLANC 0 % et son coulis de fruits rouges - 7.0

Fresh 0 % fat cottage cheese and red fruit coulis

DUO DE FROMAGES - 8.5

Cheeses duet

Glaces et Sorbets

BANANA SPLIT - 9.5

Banane, chocolat noir, fraise, vanille, sauce chocolat, chantilly

Banana, dark chocolate, strawberry, vanilla, chocolate sauce, whipped cream

CAFÉ / CHOCOLAT LIÉGEOIS - 9.5

Café ou chocolat, sauce café ou chocolat, chantilly

Coffee or chocolate, coffee or chocolate sauce, whipped cream

DAME BLANCHE - 8.5

Vanille, sauce chocolat, chantilly

Vanilla, chocolate sauce, whipped cream

COUPE DE GLACE 1 boule - 3.0 / 2 boules - 6.0 / 3 boules - 9.0

Ice cream 1 scoop / 2 scoops / 3 scoops

COUPE DU VERGER - 9.5

Sorbet poire, poire Williams

Pear sorbet with Williams pear alcohol

COUPE COLONEL - 9.5

Sorbet citron avec vodka

Lemon sorbet with vodka

GLACES ARTISANALES / ARTISAN ICE CREAMS

VANILLE, CHOCOLAT, PRALINÉ, FRAISE,
CASSIS, CITRON VERT, POIRE, MANGUE

*VANILLA, CHOCOLATE, PRALINÉ, STRAWBERRY,
BLACKCURRANT, LIME, PEAR, MANGO*