

ENTRÉES, TAPAS ET CHARCUTERIES FINES

- Houmous maison au sésame grillé 8€*
La soupe à l'oignon de Roscoff 9€
Gyozas de bœuf (Shitake, champignon crème, coriandre, gingembre, sauce soja) 10€
Flamenkuche cuit à la flamme 8€
Accras de crevettes au citron vert, cébette, ciboulette et sauce pimentée 9€
6 gros escargots de la "maison de l'escargot" 12€
Camembert de la maison Marie Quatrehomme MOF cuit à la braise miel et thym-citron, cœur de laitue 20€ ou camembert à la crème de truffe 28€ (15-20 mn de patience)
Focaccia maison au romarin et à l'ail toastée à l'huile d'olive 6€
Friture d'encornets en persillade et sauce tartare 10€
Patatas bravas, aïoli maison au curcuma 6€
Nems de poulet à la Vietnamiennne et sauce nuoc-man 12€
Poulet pané (Piment d'Espelette, graine de tournesol, sésame, panko) 10€
Fine tempura de patates douces, mayonnaise au curry de Madras et coriandre 6€
Saucisson de cochon "Maison Montalet" 8€
Chorizo Ibérique 8€
Cécina de bœuf Rubia gallega "Maison la guildive" 12€
Jambon de Parme 18 mois d'affinage "Maison Bedogni" 12€
Jambon cru artisanal de Corse 9€
Coppa artisanale de Corse 9€

CONSERVERIES DE LA MAISON "LA GUILDIVE"

- Poulpe à la Galicienne ou Sardines à l'huile d'olive bio 12€*

MENU PETIT CHARBON (Jusqu'à 12 ans) 12€

- Steak haché ou jambon blanc ou fingers de poulet frites, glace, crêpe ou yaourt artisanal*

PLANCHES DE DÉGUSTATIONS

- Charcuteries, mixte ou fromages "Marie Quatrehomme" MOF 17€*

LES CLASSIQUES

- Nos croques sont réalisés à base d'un pain brioché maison*
Croque monsieur gratiné au comté (18 mois d'affinage) 13€
servi avec frites ou cœur de laitue ou Croque madame 14€ "Sup frite" 2€
Croque monsieur crème de truffe gratiné au comté (18 mois d'affinage)
servi avec frites ou cœur de laitue 18€
Omelette 2 ingrédients aux choix, servie avec frites ou cœur de laitue 13€ "Sup frite" 2€
(pomme de terre, champignons, tomate, emmental, jambon)

SUGGESTIONS DU MOMENT

Tartiflette gratinée à la braise, cœur de laitue 22€

Tartare de bœuf à la Vietnamiennne façon "Thi Qiao" tempura de patates douces 18€

*Échine de cochon "Maison Montalet" confite à l'origan sauvage, jus corsé
polenta à l'olive de Kalamata 19€*

Gnocchi à la sauge gratinée au parmesan, crème de champignons de Paris 21€

*Salade César au poulet croustillant, parmesan artisanal "12 mois d'affinage"
sauce César, œuf mollet et croûtons à l'ail 16€*

Risotto crémeux à la butternut, parmesan "24 mois d'affinage" et châtaignes grillées 18€

*Bo bun (Vermicelle de riz, aiguillettes de bœuf Angus marinées, grillées au charbon, nems de
poulet à la Vietnamiennne, cacahuète grillée, coriandre, friture d'échalote, pickles carottes 16€*

*Smash burger (Buns maison, bœuf Français sélection Nivernaise, cheddar, ketchup, moutarde
pickles maison et oignons) 18€ "Sup Bacon" 1€*

Bavette d'ailou "200 gr" véritable sauce à l'échalote et frites 21€

Dos de cabillaud à la grenobloise, mousseline de pomme de terre 21€

Noix d'entrecôte d'Argentine Angus "250 gr" sauce Béarnaise, garniture au choix 35€

Belle cote de bœuf (1kg) 2 garniture au choix (2 pers) 90€

DIFFÉRENTES GARNITURES 6€

Frites, cœur de laitue, légumes de saison

Tempura de patates douces, patatas bravas

SÉLECTIONS DE FROMAGES AFFINÉS

Fromages aux choix "Maison Marie Quartehomme MOF" la pièce 7€

(Comté, Rocamadour, Saint Nectaire, Fourme d'Ambert, Brillat Savarin, tomme de brebis)

DESSERTS

Tiramisu au café 8€

Profiteroles au chocolat INAYA 65%, glace vanille de Madagascar

Nombre de choux aux choix (1 5,5€, 2 9€, 3 12€)

Café gourmand (Crème brûlée, salade de fruits, cookie maison) 7€

Glace Gérard Cabiron MOF "La boule" parfums sur demande 5€

Mi-cuit au chocolat INAYA 65% glace vanille de Madagascar (12 mn de patience) 9€

Yaourt nature (Médaille d'or 2023) 5€

Crêpe à la minute (sucre, caramel beurre salé, miel, nutella ou confiture) 6,5€

ou flambée au grand marnier 8€

Café des anciens (Griottes ou pruneaux) 6€

Salade de fruits frais, pomme, poire, ananas, kiwi, mangue, passion, citron vert 7€

Crème brûlée à la vanille de Tahiti 8€