LES ENTREES

Les Traditionnels : 12 € **

Œuf Mimosa — Soupe à l'Oignon au Porto
Avocat crevette, sauce cocktail — Poireaux vinaigrette au Parmesan
Sardines au beurre — Tarama et mini blinis
Saucisse sèche du Perche, cornichons et salade
Terrine du chef
Caviar d'Aubergine citronné ou Houmous maison, Pain Libanais

Les Classiques (seul ou à partager)

Croque du Bistro 22€ ou Truffé servi avec des frites fraîches 28€
Burrata des pouilles, tomates et crème balsamique, pesto 20€ **/28€
Gravlax de saumon au Garam Masala, crème d'aneth 22€/29€
Escargots de Bourgogne, Beurre maître d'hôtel 6 ou 12 pces 17€**/29€
Foie gras mi-cuit, confiture de figues, toasts briochés 27€/48€
Paté en croûte "Daniel Cobet Champion du Monde" 22€/40€

Omelette nature 12 €, jambon fromage 14 €, truffe 18€ mesclum de salade**

SALADE & PATES (servies en plat) 25€ **

Salade deTétragone au chèvre chaud, petits légumes confits
Salade César à la volaille
Penne au saumon à la crème d'aneth
Penne au jambon, supplément Truffe 5€

FINGER FOOD & PLANCHES

Nems Poulet, Crevettes Panko 4/8 pièces de la Maison Nordique :18€**/32€
Mozzarella sticks 10 pièces 16€**

Planche de Charcuteries sélectionnées "Boucherie Nivernaise" 23€/35€
Planche de Fromages affinés "Maison Anthes" 23€/35€
(St Nectaire, Comté 14 mois, bleu d'Auvergne, Camenbert de Normandie)

LES MEZZES DU PATRON

8 pièces : Kebbé, Sanboussek, Fatayer, Rakakat, Lahmé bi Ajin,
Houmous ou caviar d'aubergine 34€
Kebbé au Boeuf & Taratour (4 pièces) 16€

Végétarien

Le Chef Pascal Pineau vous propose :

LES PLATS

Burger Vegan, Frites fraîches et sucrine 26€**

Les Traditionnels autour du Bœuf, Frites fraîches 26€ **

Tartare de bœuf parisien et son œuf bio
Burger charolais au Comté
Carpaccio de Boeuf , Parmesan, Câpres et Pistaches

Les Grillades (au choix sauce poivre ou béarnaise), Frites fraîches

Entrecôte (250g) 37€
Filet de Bœuf 39€
Onglet de veau 28€ **

Les Classiques : 27 € **

Navarin d'Agneau aux petits légumes
Suprême de volaille farci, jus au romarin, purée de pomme de terre
Rognon de veau au porto, légumes de saison

Les Poissons 29€ **

Filet de Bar au Fenouil
Pavé de saumon au beurre d'Algues, purée de Panais

A PARTAGER (2 accompagnements au choix)

Côte de bœuf Simmental et son os à moelle 95€

Au Choix avec votre plat

Frites fraîches, purée, légumes de saison, sucrine Garniture supplémentaire 6€

Au déjeuner :
Plat du jour : 23 € avec café 25€
Formule du jour : Plat et Dessert du jour, café : 35 €

Menu Carte midi & soir : 49 €
Choix parmi les propositions **
Entrée + plat ou plat + dessert
et 1 verre de vin du mois (12cl)

Origine des viandes : UE et France

ET POUR TERMINER...

Assiette de Fromage 16€

Crème brulée à la vanille bourbon 12€**
Traditionnel tarte tatin, crème fraîche 12€**
Mousse au chocolat maison 12€**
Yahourt maigre " ferme des Peupliers " coulis de Fruit 10€**
Baba ivre de rhum et crème fouettée d'Isigny sur merr 16€
Moelleux au chocolat, glace caramel au beurre salée 16€
Sous le Cygne de la Profiterole 14€
Millefeuille traditionnel Vanille 14€

Café gourmand du Bistro : fraises et framboises
Madeleine à la fleur d'oranger et son petit pot de mon enfance 15€
Coupe de fruits rouges 16€

Glaces et Sorbets (3 boules au choix) 12€**
Glaces : Vanille, Café, Chocolat, Caramel beurre salé, Pistache, Coco, Menthe
Sorbets : Citron, Mangue, Fraise, Griotte, Fruits de la passion

VINS AU VERRE (20cl) 14 €

Vins blancs

Petit Chablis "La Chablisienne"
Pouilly fumé "fines caillottes"

Vins rouges servis en magnum

Crozes Hermitage mule noir
Côtes-du-Rhône Parallèles 45 bio

Vin Rosé : "Le Rosé", Provence

Sélection de la Maison (20cl) 20 €

Chasse Spleen, Maucaillou, Baron de Brane, Blason d'Issan,
Moulin du château de la Lagune...

Vin du mois (rouge, rosé, blanc): 40€ la Bouteille
Vin du mois au verre : 10€ (12cl)

Haut Médoc
Chardonnay Bourgogne
Provenance rosé

COUPE DE CHAMPAGNE (18cl) 18€