

CÔTÉ FRAÎCHEUR

ENTRÉE PLAT

SALADE VERTE DU MARCHÉ	8.-	13.-
SALADE LYONNAISE Œuf mollet, lardons, champignons, croûtons	15.-	23.-
CARPACCIO DE BETTERAVES ET FETA Jeunes pousses, graines, sauce vierge	16.-	
DUO DU TERROIR Pâté en croute au foie gras et terrine aux morilles, pickles	18.-	
VELOUTÉ DE PATATE DOUCE Lait de coco et croûtons	16.-	

PLAISIRS DE BRASSERIE

HÛÎTRES Demi-douzaine 19.- Douzaine 34.-

ESCARGOTS DE BOURGOGNE
Demi-douzaine 15.- Douzaine 26.-

OS À MOËLLE À LA CROQUE AU SEL
18.50

FLAMMENKÛCHE ALSACIENNE XL
23.-

PLANCHE DE JAMBON DE SERRANO
Demi 15.- Grande 25.-

**CROMESQUIS TÊTE DE MOINE,
MORILLES ET NOIX**
Demi-douzaine 15.- Douzaine 26.-

LES CLASSIQUES DU CHEF THOMAS EN ENTRÉE

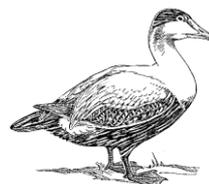
ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON , pommes caramélisées chutney à la figue, toasts épicés	28.-
ESCALOPES DE FOIE GRAS CARAMÉLISÉES , pommes caramélisées	26.-
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS EN AUMÔNIÈRE , réduction corsée	17.-
CARPACCIO DE BŒUF À L'HUILE DE TRUFFE , gressini et parmesan	19.-
ŒUF PARFAIT DE LA FERME SCHAFROTH , crème de patate douce, chips lard fumé	18.-
TARTINE CHAUDE DE TÊTE DE MOINE , oignons rouges confits et salade verte	17.-
TARTARE DE THON , avocats, crème fraîche acidulée au citron vert	23.-



UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

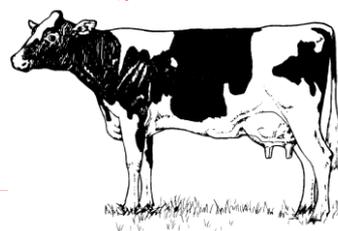
FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME FAÇON BHV Servi sur plat, pommes frites fraîches, cocotte de légumes & Petite salade verte servie en entrée Façon Rossini supplément de 10.-chf : Escalope de foie gras poêlée et truffes noires	59.-
ROGNONS DE VEAU AUX MORILLES, FLAMBÉS AU COGNAC Tagliatelles fraîches et légumes de saison	35.-
CÔTE DE COCHON BASSE TEMPÉRATURE Crème de patate douce, pommes frites fraîches, sauce crémée BHV	36.-
ÉMINCÉ DE CŒUR DE RIS DE VEAU ET JUS CORSÉ CRÉMÉ Purée de pommes de terre à la truffe, carottes fanes	37.-
MAGRET DE CANARD À L'ORANGE Gratin dauphinois, crème de patate douce et suprêmes d'oranges	39.-
SOURIS D'AGNEAU CARAMÉLISÉE AUX ÉPICES Jus de cuisson, semoule aux fruits secs	40.-
BURGER NOIR GASTRONOMIQUE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ, TRUFFES Fumé sous cloche, pommes frites fraîches et salade verte en accompagnement	38.-
TARTARE DE BŒUF SUISSE Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts Version truffe noire +8.-	34.-



NOS EMBLÉMATIQUES

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE

Beurre café de Paris
Servie sur plat, pommes frites fraîches
Petite salade verte servie en entrée
48.-



SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES

Purée de pommes de terre et carottes fanes

44.-



DE MER ET D'EAU DOUCE



FILETS DE PERCHE SAUCE AU VIN JAUNE

Pommes frites fraîches et légumes

37.-

TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME ET SOJA

Légumes de saison et salicornes au beurre

37.-

DUO DE SAUMON GRILLÉ ET FOIE GRAS POÊLÉ

Purée de pommes de terre à la truffe et tuile de parmesan

38.-

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS ✓

ENTRÉE PLAT

TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX SOT-L'Y-LAISSES ET MORILLES

21.-

32.-

RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES BLANCHES ✓

Tuile de parmesan, crème acidulée

17.5

29.-

COMPOSITION VÉGÉTARIENNE DU CHEF ✓

Légumes de saison, purée de pommes de terre au sel fumé et morilles

30.-

LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

- POMMES FRITES FRAÎCHES • TAGLIATELLES FRAÎCHES
- MESCLUN DE SALADE • PURÉE DE POMMES DE TERRE
- COCOTTE DE LÉGUMES • SEMOULE AUX FRUITS SECS

SAUCES CHAUDES : • BEURRE CAFÉ DE PARIS • SAUCE AU VIN JAUNE
• MARSALA • MORILLES À LA CRÈME 12.-

SAUCES FROIDES : • BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL • SAUCE BURGER
5.- PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE



Nous vous accueillons tous les jours de 11h30 à 14h00 et 18h30 à 22h00. Dimanche fermé.