



Restaurant

Entrée**

Assiette du Charcutier <i>The Pork Butcher's Plate</i>	9 €
Assiette Scandinave <i>Scandinavian Plate</i>	10 €
Tapenade et Anchoïade sur toast <i>Tapenade and Anchoiade on Toast</i>	7 €
Tomates Mozzarella <i>Mozzarella Tomatoes</i>	7 €
Salade de chèvre chaud <i>Goat Cheese Salad</i>	7 €
Melon à l'Italienne (en saison) <i>Italian Melon (in season)</i>	8 €
Potage du marché <i>Soup of the Day</i>	7 €
Marmitte du pêcheur <i>Fisher's plate</i>	7 €

Plat Principal*

Joue de Bœuf confite au vin rouge et aux lardons <i>Cheek of Beef with bacon in red wine sauce</i>	16€
Sauté de Poulet façon Grand-Mère <i>Sauteed Chicken « Grand-Mère »</i>	13€
Civet de Cannelle « Grand Veneur » <i>Duck Stew « Grand Veneur »</i>	15€
Travers de Porc aux Épices <i>Spare Ribs</i>	17€
Souris d'Agneau <i>Knuckle-end of Mutton</i>	17€
Blanquette de Veau <i>Veal "blanquette" with Chanterelle Mushrooms</i>	15€
Pave de Saumon Grillé <i>Grilled Salmon</i>	14€
Dos de Colin aux Écrevisses <i>Back of Cod and crawfish</i>	14€
Lasagnes aux Légumes <i>Vegetables lasagna</i>	13€
Pâtes fraîches au Pistou ou à la Napolitaine <i>Fresh Pasta with Pistou or Napolitan salsa</i>	14€

Formules

Végétarien

Salade Mandarina ou Potage du marché
Lasagne de légumes ou Saumon grillé
19€

P'tit Creux

1 Plat Principal* + Dessert ou Entrée**
19 €

Gargantua

1 Entrée** + 1 Plat Principal* + Dessert **
23€

Pour les Enfants 8 € un plat avec une glace

Nuggets ou Jambon avec frites ou pâtes
Nuggets or Ham with french fries or pasta

Les Grandes Salades

Ardéchoise 12€

*Salade verte, tomate, oeuf, maïs, chèvre chaud sur toast, pomme, noix.

*Green salad, tomatoes, eggs, corn, goat cheese on toasts, apple, walnuts.

Campagnarde 12€

*Salade verte, tomate, oeuf, maïs, pommes de terre, lardons, croutons, jambon cru, rondelle d'oignon.

*Green salad, tomatoes, eggs, corn, potatoes, strips of bacon, croutons, raw ham, onion rings.

Périgourdine 12€

*Salade verte, tomate, oeuf, maïs, pignes de pins, noisettes, champignons de Paris, magret de canard.

*Green salad, tomatoes, eggs, corn, pignes de pin, nuts, ham, filet of duck.

Atlantique 12€

*Salade verte, tomate, maïs, saumon, hareng à l'huile, acra, citron et vinaigrette au citron.

*Green salad, tomatoes, eggs, corn, smoked salmon, smoked hering, acras, lemon.



Dessert**

Salade de Fruits Frais <i>Fresh Fruit salad</i>	6 €
Tarte du jour <i>Tart of the Day</i>	5 €
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	6 €
Profiteroles <i>Profiteroles</i>	5 €
Fromages du marché <i>Market's Cheeses</i>	6 €
Nougat glacé <i>Frozen nougat</i>	7 €
Café Gourmand <i>« Gourmand Coffee »</i>	6 €

Glaces & Sorbets** 5 €

Parfums Glaces

- Vanille
- Chocolat
- Chocolat / Menthe
- Café
- Noix de Coco
- Rhum raisin
- Pistache

Parfums Sorbets

- Fraise
- Citron
- Cassis / Framboise

Rouges

	Btl.	Au verre
Saumur	12 €	2,50 €
Clos des Batuts - Cahors	17 €	3,50 €
Vins des Restos du Cœur	20 €	4 €
Lou Capelan – Bandol	27 €	7 €

Rosé

Rosé d'Anjou	12 €	2,5 €
Château Maïme <i>(Côte de Provence)</i>	25 €	5 €

Blanc

Pinot Gris <i>Alsace - (Médaille d'Or 2005)</i>	20 €	3 €
Les Granges de Colombine <i>(Côte de Bergerac « Moelleux »)</i>	14 €	3 €

Champagnes

Veuve Mourrier Blanc	40 €	7 €
Veuve Mourrier Rosé	45 €	8 €

