

DEJEUNER - LUNCH

Servi au déjeuner / Lunch time

| | |
|---|---------|
| Pressé de lapin aux herbes fraîches/ <i>Rabbit terrine with fresh herbs</i> | 12,00 € |
| *Tarte de ricotta et vinaigrette de légumes / <i>Ricotta pie, vegetables</i> | 12,00 € |
| *Salade de roquette aux pointes d'asperges et fèves, Pecorino <i>Green salad "Roquette", tips of asparagus and Pecorino cheese</i> | 13,00 € |
| Terrine de saumon fumé et fenouil, crème légère citronnée <i>Terrine of smoked salmon and fennel, light acidulous cream</i> | 13,00 € |

LES SALADES COMPOSÉES PRINTANIÈRES

PORTIONS REPAS_Mixed spring salads as meal

| | |
|--|---------|
| *CRUDITES ET SALADE DE SAISON | 9,80 € |
| VARIATION REGIONALE | 14,80 € |
| Jambon persillé maison, terrine de lapin, tranche de lard grillé et salades mêlées <i>Home made Burgundy ham, rabbit terrine, grilled bacon, mixed green salads</i> | |
| SALADE FROMAGERE | 14,80 € |
| Salades mêlées, différentes variétés de fromages français et étrangers <i>Green salad with fine slices of different French and abroad cheeses</i> | |
| SALADE D'AVOCAT AU SAUMON FUMÉ | 14,80 € |
| Lamelles d'avocat, saumon fumé, salades mêlées <i>Slices of lawyer, smoked salmon and green salad</i> | |
| *LA GRANDE ASSIETTE VEGETARIENNE | 18,00 € |
| Large assortiment de légumes cuits (riz complet, champignons, légumes) <i>Large assortment of cooked vegetables (whole rice, leeks, mushrooms, vegetables)</i> | |

PLATS-DISHES

(accompagnements au choix :pommes frites, salade, légumes de saison, riz)

| | |
|--|------|
| *Pennes aux légumes (penne aux légumes et au pistou) | 12 € |
| <i>Penne pastas served with vegetables olive oil and basilica sauce</i> | |
| Risotto aux asperges et jambon cru/ <i>Asparagus and ham risotto</i> | 18 € |
| Pavé de saumon à la plancha, riz / <i>Salmon grilled 'à la plancha' and rice</i> | 20 € |
| Tartare de bœuf Charolais, salade verte, frites | 20 € |
| <i>Charolais beef tartare , green salad and French fries</i> | |
| Lapin à la coriandre, jus à la sarriette, purée à l'ancienne | 21 € |
| <i>Coriander saddle of rabbit with savory sauce, traditional mashed potatoes</i> | |
| Épaule d'agneau confite et grillée, accompagnement de saison | 22 € |
| <i>Grilled and confit shoulder of lamb, seasonal vegetables on side</i> | |
| Entrecôte de bœuf CHAROLAIS (220 g) grillée, beurre « Café de Paris » | 24 € |
| <i>Grilled CHAROLAIS rib steak, with "Café de Paris" butter.</i> | |

*: Plats végétariens /vegetarian dishes