

Ouverture

L'entrée / Starter

	Petite Small	Grande Large
Salade niçoise (œuf, tomate, pomme de terre, haricots verts).....	7 €	14 €
Niçoise salad (egg, tomato, potatoes, green beans)		
Salade César (poulet, parmesan, œuf, tomate).....	8 €	15 €
Caesar salad (chicken, parmesan cheese, egg, tomato)		
Filet de maquereau à la moutarde.....	7 €	
Mackerel fillet with mustard and cream		
Salade d'asperges et d'artichauts.....	7 €	
Asparagus and artichokes salad and tomatoes		
Œuf parfait et vichyssoise au saumon fumé.....	7 €	
Poached egg, carrots and leeks soup, smoked salmon		
Tartare de saumon.....	9 €	
Salmon tartare		
Escargots en persillade (une douzaine).....	11 €	
Snails with chopped parsley and garlic (a dozen)		
Omelette aux morilles.....	13 €	
Omelette with morels		

Premier acte

Le poisson / Fish

Omble chevalier au vin rouge.....	16 €
Arctic char with a red wine sauce	
Thon braisé à la provençale.....	18 €
Provençale braised tuna	

Deuxième acte

La viande / Meat

Tartare de bœuf au couteau minute, frites maison.....	16 €
Chopped raw beef with homemade french fries	
Faux-filet, béarnaise et frites maisons.....	17 €
Beef tenderloin, homemade bearnaise sauce and french fries	
Epaule d'agneau confite.....	16 €
Candied lamb shoulder	
Filet de veau, sauce au foie gras.....	24 €
Veal tenderloin with a foie gras sauce	
Ris de veau poêlé aux morilles.....	26 €
Sweetbread with morels sauce	
Risotto à la milanaise (jambon et parmesan).....	14 €
Milanaise risotto (ham and parmesan cheese)	
Burger végétarien (aubergine, champignons, tomate, roquette, pesto).....	15 €
Veggie burger (eggplant, mushrooms, tomato,rocket, pesto sauce)	

Final

Le dessert / Dessert

Assiette de fromages d'Auvergne Fromagerie Nivese	7 €
Cheese plate from Auvergne	
Café gourmand (thé, décaféiné)	7 €
Coffee (or tea, decaffeinated, infusin) with a selection of mini desserts	
Tarte des demoiselles Tatin	6 €
Tatin appel pie	
Poire bourdaloue	6 €
Pear and almonds pie	
Crème brûlée à la vanille	6 €
Vanilla crème brûlée	
Vacherin à la fraise	7 €
Strawberry Vacherin	
Terrine aux fruits confits glacée	7 €
Ice cream candied fruits	
Profiteroles glace tourron, sauce chocolat	7 €
Profiteroles filled with tourron ice cream, chocolate sauce	
Café liégeois	7 €
Café liégeois	
Coupe glacée 3 boules	6 €
3 scoops of ice-cream	

Si votre temps est limité, veuillez le préciser à votre arrivée, merci
If you are pushed for time. Please let us know on arrival, thank you

Menu 23 €

**Salade d'asperges
et d'artichauts**
ou
**Oeuf parfait, vichyssoise au
saumon fumé**
ou
**Filet de maquereau
à la moutarde**
~~~~~  
**Faux-filet,  
béarnaise et frites maison**  
ou  
**Ombre chevalier au vin rouge**  
ou  
**Epaule d'agneau confite**  
~~~~~  
Poire bourdaloue
ou
Tarte Tatin
ou
Crème brûlée à la vanille

Menu enfant Children's menu

Jusqu'à 12 ans
under twelve's

10€

Accras de poisson, tagliatelles
Fish accras, tagliatelles
ou
Filet de poulet, frites maison
Chicken fillet, homemade french fries
~~~~~  
**Glace**  
Ice cream  
ou  
**Gâteau au chocolat,**  
Chocolate cake,  
~~~~~  
1 sirop
(fraise, grenadine, citron,
menthe, pêche)

Prix nets service compris / Net price. Service charge included