



Menu valable tous les jours au déjeuner et dîner

**Tarte aux chanterelles**

*Tartelette feuilletée aux chanterelles sauvages Française, servie tiède. Salade.*

OU

**Œuf cocotte**

Œuf bio de Vence, cuisson cocotte à la truffe d'été, chips de jambon, tuiles au parmesan

OU

**Escargots en persillade**

*Demi-douzaine d'escargots de bourgogne gratinés au beurre, ail & persil.*

OU

**Pâté en croûte artisanal**

*Viandes Françaises : pintade, porc, volaille, morilles et pistaches. Salade.*



**Faux-Filet de bœuf (230g)**

*Sauce gorgonzola maison - Frites fraîches.*

OU

**Dos de cabillaud au curry doux**

*Elevage Atlantique Nord, label pêche durable.*

*Curry rouge doux au lait de coco, fricassée de courgettes & aubergines*



**Assiette de fromages**

*Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit.*

OU

**Clafoutis aux poires maison**

*Clafoutis maison aux poires et amandes servi tiède, glace vanille*

OU

**Tarte au chocolat & noisettes maison**

*Tartelette brisée maison au chocolat noir et noisettes torréfiées, chantilly maison*

English  
menu



### Planche apéritive à partager

Assortiment de charcuteries  
&  
fromages au lait cru affinés  
par la Maître fromagère  
Laetitia Gaborit

24 €

## LES ENTRÉES

### Oeuf cocotte

Oeuf bio de Vence, cuisson cocotte à la truffe d'été,  
chips de jambon, tuiles au parmesan

14€

### Foie gras maison

Foie gras de canard du Sud-Ouest relevé au Bas-Armagnac,  
pain d'épices maison, chutney maison de poires de Provence.

18€

### Escargots en persillade

Demi-douzaine d'escargots de bourgogne  
gratinés au beurre, ail & persil.

14€

### Pâté en croûte artisanal

Viandes Françaises : pintade, porc, volaille.  
Morilles et pistaches. Salade.

14€

### Tarte aux chanterelles

Tartelette feuilletée aux chanterelles sauvages  
Françaises, servie tiède. Salade.

14€

## LE BOEUF

### Côte de bœuf (Environ 1kg)

A partager - Aux herbes de provence\* - 2 frites fraîches

10€ les 100g

### Entrecôte (270g)

Sauce poivre maison - Frites fraîches

36€

### Filet (160g)

Sauce girolles maison - Frites fraîches

37€

### Faux-Filet (230g)

Sauce gorgonzola maison - Frites fraîches

30€

### Burger maison (180g)

Pain artisanal, steak haché maison, cheddar Ecossais mûré, piment doux, tomate, salade,  
ketchup - Frites fraîches

26€

\* Sauce maison au choix +3€ : Beurre maître d'hôtel, poivre, gorgonzola, morilles.  
Supplément garniture +5€ : Salade, frites, ratatouille maison

## LES PLATS

### Linguinis à la Napolitaine

Sauce maison à la tomate & oignons.

26€

### Dos de cabillaud au curry doux

Elevage Atlantique Nord, label pêche durable.

Curry rouge doux au lait de coco, fricassée de courgettes & aubergines

31€

Prix en Euros nets TTC - Service compris  
En cas d'allergie, renseignez-vous auprès de notre équipe

## Assiette de fromages

12€

Sélection de fromages au lait cru affinés par la maître fromager MOF Laetitia Gaborit, salade.

## LES DESSERTS

### Clafoutis aux poires

12€

*Clafoutis maison aux poires & amandes servi tiède, glace vanille*

### Tarte au chocolat & noisettes

12€

*Tartelette brisée maison au chocolat noir et noisettes torréfiées, chantilly maison*

### Baba au rhum

12€

*Baba au rhum arrangé maison et fruits frais, chantilly maison*

### Coupe colonel

13€

*3 boules sorbet citron jaune de Sicile, vodka Française.*

### Café ou thé gourmand

14€

*Boisson chaude accompagnée de mignardises.*

### Flûte gourmande

19€

*Flûte de champagne Taittinger accompagnée de mignardises.*

### Digestif gourmand

18€

*Digestif 4cl au choix accompagné de mignardises.*

## LES DIGESTIFS & LIQUEURS



Noces Royales : Assemblage de cognac & poire williams

4 cl 8,50€

Crème de bêtises de Cambrai

4 cl 7,50€



Marc de Muscat de Beaumes de Venise, vieilli en fût de chêne

4 cl 7,50€

Calvados, Poire William, Grappa, Manzana, Limoncello, Get 27, Baileys

4 cl 7,00€

Rhum arrangé maison

4 cl 6,00€

Cognac VSOP - Camus

4 cl 7,50€

Bas Armagnac - 8 ans d'âge - Veuve Goudoulin

4 cl 9,00€

Jack Daniels Old NO.7

4 cl 9,50€



Whisky Français Bellevoye Bleu Triple Malt

4 cl 11,00€

Irish coffee

12 cl 11,00€