



À PARTAGER À L'APÉRITIF

SALAIISON DE GIBIER	9 €
PISSALADIÈRE AU THYM CITRON ☞ ⚡	8 €
TZATZIKI CONCOMBRE ET ANETH 🍷	7 €

ENTRÉES

STRACCIATELLA, TOMATES CERISES DE COULEUR, PESTO DE BASILIC 🍷	12 €
VITELLO TONNATO, CRÈME DE COURGETTE, CURRY VERT 🍷 🍷 🍷	13 €
CEVICHE DE DORADE, MACÉDOINE DE LÉGUMES, MÉLISSE CITRONNELLE 🍷 🍷 🍷	14 €

PLATS

MAIGRE GRILLÉ, RATATOUILLE AU ROMARIN, OLIVE TAGGIASCHE ☞	23 €
PIÈCE DU BOUCHER, POMME DARPHIN, SAUCE BORDELAISE 🍷	25 €
CARRÉ DE PORC, GREMOLATA, HARICOTS VERTS	19 €

LE TROU SOLOGNOT

6 €

FROMAGES

ASSORTIMENT DE FROMAGES FRANÇAIS 🍷	10 €
------------------------------------	------

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 🍷 🍷	8 €
SOUPE DE FRAISES, BISCUIT HUILE D'OLIVE, CRÈME VERVEINE 🍷 🍷 🍷	10 €
CLAFOUTIS AUX CERISES, GLACE VANILLE 🍷 🍷	9 €

MENU DE LA PETITE BÉCASSE • 14 €

menu enfant

ŒUF MIMOSA 🍷 🍷
VOLAILLE OU POISSON, LÉGUMES OU POMMES DE TERRE ☞
MOUSSE AU CHOCOLAT 🍷 🍷

MENU DÉJEUNER

voir nos suggestions du jour sur l'ardoise

hors dimanches et jours fériés

ENTRÉE, PLAT *ou* PLAT, DESSERT • 19 €

ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 25 €

🍷 cacahuète	🍷 lactose	🍷 sésame	🍷 mollusques	🍷 œuf	🍷 moutarde	🍷 dioxyde de soufre et sulfites	
🍷 céleri	🍷 gluten	🍷 lupin	🍷 crustacés	🍷 soja	🍷 fruits à coques	🍷 poisson	🍷 végétarien

Prix nets en euros (taxes et service compris). Toutes nos viandes sont d'origine française, sélectionnées avec soin.