



TAPAS À PARTAGER

TAPAS TO SHARE

HOUMOUS purée de pois chiche à l'huile de sésame, paprika fumé, pain pita	11.00
BRUSCHETTA AU CHÈVRE FRAIS poire et miel Brushetta with pear and fresh goat cheese	12.00
ACCRAS DE CREVETTES mayonnaise au citron vert Shrimps fritters with lime and mayonnaise	12.00
TARAMA DE LA MAISON PETROSSIAN toasts pain de seigle	14.50
CROQUE MONSIEUR À LA TRUFFE jambon, emmental rapé, sauce truffe	17.50
ASSIETTE DE PATA NEGRA BELLOTA jambon affiné 24 mois Plate of ham "pata negra bellota"	21.00

ENTRÉES / ENTRANCE

OEUFs MIMOSA À L'HUILE DE TRUFFE BLANCHE Mimosa eggs with white truffle oil	11.00
6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE	14.00
BURRATA CRÉMEUSE Burrata, tomates, pesto, basilic, jambon italien Burrata, tomatoes, pesto, basil, Italian ham	14.50
TARAMA DE LA MAISON PETROSSIAN toasts pain de seigle	14.50
TARTARE D'AVOCAT AU SAUMON Avocat, gingembre, pavot, saumon fumé de la maison Petrossian Avocado, ginger, poppy, smoked salmon from Petrossian	16.00
SARDINES CONFITES À L'HUILE D'OLIVE ET BASILIC THAÏ Sardine confit in oil and thai basil sauce	17.00
ASSIETTE DE PATA NEGRA BELLOTA Plate of ham "pata negra bellota"	21.00

PLATS / MAINS DISHES

TARTARE DE BOEUF D'AUBRAC haché minute, frites maison beef tartare, french fries	19.50
RISOTTO CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS DES BOIS copeaux de parmigiano à l'huile de truffe blanche creamy risotto, wild mushrooms, parmesan cheese with white truffle oil	19.50
BURGER PULLED BEEF effiloché de boeuf cuit plus de 8h, cheddar, sauce barbecue, coleslaw frites maison shredded beef cooked over 8 hours, cheddar, barbecue sauce, coleslaw, french fries	20.00
CORDON BLEU MAISON DU PÈRE TANGUY suprême de poulet, cecina fumé, sauce cantal, purée maison fried chicken, smoked beef, cantal sauce, homemade mashed potatoes	22.00
RAVIOLES DE GAMBAS crème de bisque de crustacés flambé au vieux cognac prawn ravioli, cream of shellfish bisque heated with old cognac	22.00
PAVÉ DE SAUMON VAPEUR, RATATOUILLE À LA PROVENÇALE saumon vapeur caramélisé, graines de sésame, ratatouille, thym et laurier Steamed salmon caramelized, sesame seed, ratatouille	23.50
CUISSE DE CANARD CONFITE ferme de Puntoun, nappé de sauce à l'orange, pommes de terre grenaille dorées au thym duck confit, topped with orange sauce, grenaille potatoes, thyme	25.00
BOEUF D'AUBRAC FERMIER sauce au bleu d'Auvergne, frites maison steak farm beef, blue cheese sauce, french fries	29.00
CÔTE DE BOEUF MATURÉE MINIMUM 15 JOURS minimum 1KG, frites maison, sauce au bleu d'Auvergne, salade de fruits secs minimum 1KG, french fries, blue cheese sauce, dried fruit salad	90.00

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE TRADITIONNELLE vanille Bourbon	10.00
CAFÉ GOURMAND café, moelleux au chocolat, crème brûlée, tarte fine aux pommes, fromage blanc granola, fruits des bois au miel coffee, chocolate cake, crème brûlée, apple pie, granola yogurt wild berries and honey (small pieces)	10.00
TARTE FINE AUX POMMES CARAMÉLISÉES pommes fondantes, miel, cannelle, glace vanille de la maison Berthillon apple pie with honey, cinnamon and vanilla ice cream from Berthillon	10.00
FROMAGE BLANC GRANOLA fruits des bois, granola au flocon d'avoine, miel yogurt, wild berries, granola with oat flakes, honey	10.00
BRIOCHE PERDUE AU CARAMEL caramel, amandes torréfiées, glace caramel beurre salé de la maison Berthillon sweet bread, caramel, roasted almonds, salted butter caramel ice cream from la maison Berthillon	11.00
BRIOCHE PERDUE AU NUTELLA nutella, amandes torréfiées sweet bread, nutella, roasted almonds	11.00
MOUSSE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY chocolat noir, chantilly, coulis de chocolat dark chocolate mousse, whipped cream, chocolate coulis	12.00
ASSIETTE DE 2 FROMAGES cantal et bleu d'auvergne avec une salade de fruits secs plate of two cheeses, cantal and bleu d'auvergne, with butter and dried fruit salad	12.00

GLACES DE LA MAISON BERTHILLON

COUPE DE GLACE / ICECREAM vanille, chocolat, caramel au beurre salé, noisette, moka, fraise, passion vanilla, chocolate, salted butter caramel, hazelnut, mocha, strawberry, passion fruit	12.00
CAFÉ LIÉGEOIS glace café, kahlua, chantilly 2 scoops of coffee, liqueur coffee Kahlua, cream	13.50
CHOCOLAT LIÉGEOIS glace chocolat, amandes torréfiées, chantilly 2 scoops of chocolate, melted chocolate, roasted almond, cream	13.50
DAME BLANCHE glace vanille, amandes torréfiées, chantilly 2 scoops of vanilla, melted chocolate, roasted almond, cream	13.50