

Foie gras de Canard Maison et son pain Manzagol toasté 12 EUROS

Homemade duck foie gras with « Manzagol » toast

Gratinée à l'oignon et ses accompagnements (croustons et emmental râpé)

9 EUROS The traditional onion soup and side

Crottin de chèvre chaud sur toast et miel, salade fraîcheur aux noix 9

EUROS

Goat cheese toasted on crispy toast, honey, salad, nuts

Salade César 16 EUROS

Poulet, croûtons, copeaux de parmesan, salade, œuf dur, tomates

Chicken, croutons, parmesan cheese, salad, hard-boiled egg, tomatoes

Salade Parisienne 16 EUROS

Jambon de Paris, Brie de Meaux, salade, œuf dur, tomates

Ham of Paris, « Brie de Meaux » cheese, salad, hard-boiled egg, tomatoes

Hamburger Classique avec des frites 18 EUROS

Classic Burger with homemade french fries

Tartare de Bœuf français, salade verte et frites 18 EUROS

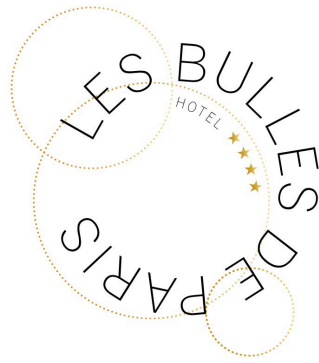
Traditional Beef tartar, salad and home made french fries

Confit de canard du sud-ouest et pommes sautées en persillade 20 EUROS

Duck confit with Potatoes stove

Filet de poisson selon arrivage et ses petits légumes 21 EUROS

See bass filet with vegetables



Club Sandwich Parisien 15 EUROS

Pain toasté, jambon, emmental, œuf dur, mayonnaise, tomates, salade

Toast, ham, Emmental, hard-boiled egg, mayonnaise, salad, tomato

Club Sandwich Californien 15 EUROS

Pain toasté, poulet, œuf dur, mayonnaise, tomate, salade

Toast, chicken, hard-boiled egg, mayonnaise, salad, tomato
Planche de charcuterie 17 EUROS

Selection of salt-cured meats

Planche de fromage 14 EUROS

Selection of cheese

Assiette de frites 8 EUROS

Plate of home made french fries

Tarte Tatin du jour 9 EUROS

Tarte Tatin of the Day

Crème brulée à la vanille 9 EUROS

Famous Crème Brulée stuffed with vanilla pod

Moelleux au chocolat au cœur coulant et sa crème anglaise 9 EUROS

Chocolat Fondant and crème anglaise