

Les viandes

Steak Tartare *	12.50€
<i>Beefsteak Tartare</i>	
Confit de canard, pommes sarladaises	12.90€
<i>Duck confit with Sarlat's sauteed potatoes</i>	
Bavette d'Aloyau à l'échalotte*	13.00€
<i>Bib of sirloin</i>	
Andouillette AAAAA à la graine de moutarde*	13.90€
<i>Handmade tripe sausage with seed of mustard</i>	
Pavé de rumsteck grillé à la plancha*	13.90€
<i>Rump steak grilled</i>	
Magret de canard au poivre vert*	14.50€
<i>Duck breast in green pepper</i>	
Souris d'agneau confite au miel *	14.00€
<i>Knuckle of lamb candied in the honey</i>	
Entrecôte Beurre Maître d'Hôtel (viande de race VBF)*	14.00€
<i>Sirloin steak with parsley butter</i>	
Filet de cannette avec peau rôti*	18.00€
Tournedos de filet de bœuf grillé à la plancha, sauce foie gras*	19.50€
<i>Grilled rump steak barbecued with foie gras sauce</i>	

Les poissons

Darne de saumon à la plancha, sauce béarnaise* <i>Steak of salmon a la plancha, bearnaise sauce</i>	12.00€
Brochette de médaillons de lotte et sa sauce à l'ancienne* <i>Brochette of monkfish medallions with mustard sauce</i>	13.00€
Sole poêlé façon Meunière* <i>Meunière-style sole</i>	14.00€
Papillote de bar au fenouil* <i>Sea bass with fennel</i>	15.00€
Gambas flambée au cognac, sauce aux épices et riz basmati <i>Cognac flambeed king prawns and basmati rice</i>	14.00€

Les accompagnements

* Nos plats sont servis avec un accompagnement au choix :
Our dishes are served with a accompaniment to the choice

-Suggestions du jour (*Day suggestions*)
-Frites (*French fries*)
-Salade maison (*Green salad*)

- Tagliatelles (*Tagliatelli*)
- Riz (*Rice*)