



Menu carte du 20

32€

une entrée, un plat et un dessert au choix

ENTREES

Soupe de champignons, dés de foie gras et parmesan <i>Mushroom soup, foie gras and parmesan cheese</i>	11€
Terrine de canard confit et foie gras aux poires <i>Terrine of duck with pears</i>	15€ <i>(supplément menu 4€)</i>
Vol au vent d'escargots et boudin blanc <i>Snails and withe pudding</i>	16€ <i>(supplément menu 4€)</i>
Salade de haddock aux deux « patates » <i>Haddock salad and two « potatoes »</i>	14€
Œuf parfait, poêlée de champignons de saison <i>Egg and pan fried mushroom</i>	11€
Poireaux vinaigrette et mimosa <i>Leeks on dressing with mimosa</i>	10€

VIANDES ET POISSONS

Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Beef piece, gratin of potatoes</i>	23€ <i>(supplément menu 5€)</i>
Brandade de cabillaud au céleri <i>Codfish brandade with celeriac</i>	15€
Pièce de cheval, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Horse entrecote, gratin of potatoes</i>	23€
Saint-Jacques cuites à la plancha, risotto à la courge et chorizo <i>Snacked scallops, squash and chorizo on risotto</i>	22€ <i>(supplément menu 4€)</i>
Coq « au 20 » et légumes anciens <i>Coq cock in wine and old mind vegetables</i>	17€
Souris d'agneau confite, patate douce et cerfeuil tubéreux <i>Confit lamb and sweet potatoes</i>	17€
Plat du jour / <i>dish of the day</i>	14€
Supplément garniture (gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Packing addition (gratin of potatoes, green salad)</i>	3€

FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i>	6€
Planche de fromages en accord les 3 cognacs Augier <i>Cheese board with 3 Augier cognacs</i>	12€ <i>(supplément menu 6€)</i>
Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from our pastry</i>	6€
Choux chocolat grand cru / <i>Chocolate puffs pastry</i>	8€
Crème brûlée vanille / <i>Vanilla creme brulee</i>	6€

LE MENU DU 20€

Servi du lundi au vendredi, hors jours fériés

Un encas, un plat du jour *Small starter, dish of day,*

Un café accompagné *Accompanied coffee*

ou un dessert de la ruche *or dessert from our pastry*