

## ENTREES FROIDES

Ballottine de Canard..... le Kg	17.50 €
Terrine de Sanglier (suivant la saison)..... le Kg	18.30 €
Terrine de Lièvre (suivant la saison)..... le Kg	18.30 €
Terrine de Chevreuil (suivant la saison)..... le Kg	18.30 €
Aspics à l'œuf ..... la pièce	1.40 €
Médailillon de mousse de foie de volaille..... la pièce	1.50 €
Plat de charcuterie assortie..... la part	3.50 €
Assortiment de crudités à partir de 4 personnes sur plat.....	3.50 €

## POISSONS FROIDS

Terrine de Saumon..... la part	2.80 €
Terrine de St Jacques ..... la part	2.80 €
Médailillon de saumon ..... la part	3.20 €
Médailillon de brochet..... la part	3.20 €
Saumon Bellevue (Minimum 8 pers./présentation sur plat, poisson entier tranché) ..... la part	4.00 €
Brochet Bellevue (Minimum 8 pers./présentation sur plat, poisson entier tranché) ..... la part	4.00 €
Mayonnaise ..... la pièce	0.50 €
Crevettes..... la pièce	0.50 €
Tomate Macédoine..... la pièce	1.80 €

## ENTREES CHAUDES

Croustade d'escargot de bourgogne .... la pièce	2.80 €
Feuilleté « Panier chèvre chaud » ..... la pièce	1.90 €
Feuilleté St Jacques et crevettes à la Normande..... la pièce	2.50 €
Tourte bressane ..... la pièce	3.50 €
Feuilleté de saumon à l'oseille..... la pièce	2.80 €
Plaque de pizza ou quiche..... Moyenne	12.00 €
Plaque de pizza ou quiche..... Grande	16.00 €
Plaque de pizza ou quiche..... Très grande	23.00 €
Mini-Quiche ou Mini-Pizza ..... la portion	0.55 €
Feuilletés assortis pur beurre ..... le Kg	21.50 €
Escargots..... Douzaine	6.80 €
Escargotine ..... la pièce	0.60 €

## POISSONS CHAUDS

Mousseline de brochet aux écrevisses .la pièce	5.80 €
Coquille de fruits de mer ..... la part	4.80 €
Coquille de St Jacques ..... la pièce	5.80 €
Filet de lotte..... la part	7.00 €

Nous vous proposons différentes sauces pour accompagner vos poissons :

- Sauce à l'oseille,
- Sauce bonne femme,
- Sauce américaine,
- Sauce safranée,
- Sauce au whisky,
- Sauce au champagne.

## LES PLATS EN SAUCES

Couscous kabyle ..... la part	6.90 €
Filet de bœuf en croûte ..... la part	10.00 €
Blanquette de veau ..... la part	5.80 €
Estouffade de bœuf..... la part	4.50 €
Jambon en croûte sauce Madère..... la part	5.50 €
Jambon Madère ..... la part	4.50 €
Navarin d'agneau ..... la part	6.50 €
Poulet à la crème ..... la part	5.50 €
Poulet aux morilles sauce suprême..... la part	6.80 €
Salmis de Pintade ..... la part	5.50 €
Canard au poivre vert ..... la part	5.50 €
Magret de Canard au poivre vert ..... la part	6.80 €
Lapin chasseur..... la part	6.80 €
Coq au vin ..... la part	5.50 €
Paëlla..... la part	5.80 €

### LES GIBIERS ( suivant saison )

Rôti de cerf sauce grand veneur ..... la part	7.80 €
Civet de lièvre..... la part	5.80 €
Civet de sanglier..... la part	6.00 €
Caille désossée farcie au foie gras .... la part	7.00 €

## LES LEGUMES

Gratin de cardons à la moëlle ..... la part	4.00 €
Pommes dauphines ..... la part	2.10 €
Gratin dauphinois ..... la part	2.80 €
Haricots verts..... la part	2.80 €
Champignons à la crème ou à la provençale..... la part	2.80 €
Gratin de courge ..... la pièce	2.50 €
Assortiment de 3 légumes au choix .... la part	4.00 €
Tomate provençale ..... la part	1.50 €
Pâtes fraîches / riz pilaf ..... la part	1.50 €