

ENTRÉES/APPETIZERS

Potage du Marché
7

Soupe gratinée à l'oignon/French onion soup
8

Tartare de boeuf, et câprons frits/Beef tartare, and
fried capers
11

Entrée du moment
8

Salade de chèvre chaud au miel et noix/Warm goat
cheese and walnut salad
9

Escargots du moment/Escargots of the day
9

Foie gras au torchon/Foie gras "au torchon"
16

PLANCHES

Planche: charcuteries, fromages ou mixte/Planche:
assorted charcuterie, cheeses, or combined
23

LES PLATS PRINCIPAUX/MAIN COURSES

Pièce du boucher / Butcher cut
Prix du marché

Confit de canard, gratin et légumes de saison
rôtis/Duck confit, gratin, roasted seasonal
vegetables
24

Jarret d'agneau braisé, sauce BBQ whisky, purée
maison à l'ail et légumes de saison/Braised Lamb
Shank, whiskey BBQ sauce, garlic mashed
potatoes and seasonal vegetables
26

Bavette à l'échalote, pomme de terre rôtis aux gras
de canard et salade/Grilled flank steak, roasted
shallots sauce, duck fat baked potato and salad
24

Saumon laqué et accompagnement du marché /
Glazed salmon and market garnish
25

Raviolis farcis au canard et légumes croquants /
Raviolis stuffed with duck and crunchy vegetables
24

Tartare de boeuf, frites et Salade / Beef
tartare, french fries and mixed salad
24

DESSERTS

Desserts du moment
8