

## LES HUÎTRES

## OYSTERS

### Huîtres du Bassin N°3 Charles ROZAN

Les <b>6</b> :	12,00 €
Les <b>9</b> :	18,00 €
Les <b>12</b> :	24,00 €

### Parc de L'Impératrice N°3 Joël DUPUCH

Les <b>6</b> :	15,00 €
Les <b>9</b> :	22,00 €
Les <b>12</b> :	29,00 €

Saucisse grillée en accompagnement : 3,00 €  
*With Grilled Sausage*

## LES ENTREES

## STARTERS

Œufs Durs Mimosa	5,90 €
Escargots, Beurre Maître d'Hôtel	10,00 €
Terrine du Chef Maison	10,00 €
Filets de Hareng Marinés, Pommes Tièdes	11,00 €
Poireaux Vinaigrette, Oeuf Poché, Huile de Truffe	12,00 €
Assiette de Jambon d'Italie	12,00 €
Gravlax de Saumon, Tagliatelles de Concombre, Oeuf de Caille	13,00 €
Salade de Poulet Façon César	13,50 €
Salade Fraicheur Agrumes, Frisée et Miettes de Crabe	14,50 €
Salade Landaise au Foie Gras de Canard	15,00 €
Terrine de Foie Gras Mi-Cuit au Lillet, Chutney d'Oignons Rouges	18,00 €

## LES GRILLADES

## GRILLED MEAT

Andouillette AAAAA	16,50 €
Brochette de Rognons de Veau, Moutarde à l'Ancienne	19,50 €
Côtelettes d'Agneau et sa Crème d'Ail	23,00 €
Magret de Canard	23,00 €
Entrecôte, Bordelaise ou au Poivre (300 g)	24,00 €
Côte de Bœuf et son Os à Moelle 1 kg minimum (2 pers.)	59,00 €

### *Frites cuites à la graisse de canard*

Sauce au Choix : Roquefort, Poivre, Bordelaise, Échalotes Cuites  
*Sauce of your Choice : Blue Cheese, Pepper, Bordelaise (Red Wine), Baked Shallots*

## LES VIANDES

## MEAT

Tartare de l'Orléans	19,00 €
Tartare de Bœuf à l'Italienne	21,00 €
Blanquette de Veau à l'Ancienne, Riz Pilaf	19,00 €
Tête de Veau, Pommes Vapeurs, Sauce Gribiche	20,00 €
Foie de Veau à l'Ancienne ou Déglacé	22,00 €

**LES POISSONS**

**FISH**

<b>Pavé de Thon Mi-Cuit, Sésame, Wok de Légumes, Sauce Soja</b>	22,00 €
<b>Tronçon de Merlu à l'Espagnole, Piperade Maison</b>	22,00 €
<b>Risotto de Gambas à la Citronnelle, Gingembre, et Poivrons 3 Couleurs</b>	23,00 €
<b>Pavé de Maigre, Tagliatelles et Tagliatelles de Légumes</b>	25,00 €
Purée de pommes de terre, Légumes du jour, Frites maison à la graisse de canard, Salade du marché <i>Mashed Potatoes, Vegetables of the day, Homemade French Fries, Salad from the Market</i>	4,00 €

NOUS VOUS GARANTISSONS QUE TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE PAR NOS CUISINIERS,  
A BASE DE PRODUITS FRAIS..

*Prix Nets TVA au taux de 10 % incluse (20% sur les Alcools) et Service compris*

**POUR LES ENFANTS SAGES !**

**AND FOR GOOD CHILDREN !**

<b>Hamburger du Chef</b>	15,00 €
--------------------------	---------

**ET POUR FINIR**

**DO NOT FORGET TO CONCLUDE WITH**

<b>Assiette de Brebis des Pyrénées et sa Confiture de Cerise Noire</b>	6,50 €
<b>Crème Brûlée Vanille Bourbon</b>	6,50 €
<b>Mousse au Chocolat</b>	7,00 €
<b>Baba au Rhum et son verre de Rhum (2cl)</b>	7,50 €
<b>Fraises au sucre</b>	8,00 €
<b>Fraises Chantilly</b>	9,00 €
<b>Profiteroles au Chocolat</b>	10,00 €
<b>Colonel</b>	10,00 €
<b>Café Gourmet (Café + 1 boule de glace <i>MÖVENPICK</i>)</b>	5,20 €
<b>Café Gourmand</b>	9,00 €
<b>Coupe de Glaces &amp; Sorbets <i>MÖVENPICK</i></b>	
<b>2 Boules</b>	6,00 €
<b>3 Boules</b>	7,50 €

**Crèmes Glacées** : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Rhum Raisin,  
Caramel, Stracciatella

**Sorbets** : Cassis, Framboise, Citron & Citron Vert, Passion & Mangue  
Abricot, Double Crème & Meringue

*En accord avec la Loi : L-112-8 du Code Monétaire et Financier  
nous n'acceptons plus les chèques*