

## I NOSTRI ANTIPASTI

(non può essere servito come piatto unico)

Insalata di pianura o verde aglio	4,50€
Posate di lumache	
6 pezzi	6,00€
12 pezzi	12,00€

### DELIZIOSO 18,00€

Terrina di foie gras d'anatra semi-cotta con marmellata di cipolle

Osso di midollo arrostito su insalata di aglio	12,00€
Pensione per salumi	12,00€
Insalata tiepida di formaggio di capra su pane tostato	12,00€
Insalata di ventriglio candito con uovo in camicia	12,00€
Paté di campagna ei suoi condimenti	12,00€
Saint-Marcellin arrosto e salumi	12,00€

## SELEZIONE DI PIATTI DELLA CASA

Testa di vitello 'salsa gribiche	20,00€
<i>Un superbo piatto di canaille, emblematico della casa</i>	
Spezzatino di manzo e linguine	18,00€
<i>Bistrot e piatto molto francese, pieno di gusto, tradizione e storia</i>	
Tartare di manzo charolais, tritata o con coltelli, preparata con i suoi condimenti	18,00€
200g	32,00€
400 g	18,00€
Insalata calda di caprino su crostini e prosciutto crudo	18,00€
Insalata di ventrigli canditi uovo in camicia	18,00€
Braciola di vitello alla griglia con salsa ai porcini	21,00€
Spalla di agnello, candita 5 ore	28,00€
Pesce del giorno (vedi tabella)	21,00€

### UNA RIVELAZIONE!

Burger "Contadino" 21,00€  
Guancia di manzo "daube style" • Foresta saltata Una bella fetta di frutta Comté "la Bande Verte" ...



**MENU GOURMET**  
Consulta le nostre liste

35,00€

## SELEZIONE DI DESSERTS DELLA CASA

*Il formaggio è il complemento di un buon pasto e il complemento di uno cattivo*

Assortimento di formaggi di capra e olio d'oliva dalla Provenza	7,00€
San Marcellino raffinato	6,00€
Mousse al cioccolato e crema inglese	7,00€
Crema brûlée al caramello al burro salato	7,00€
Caffè o tè gourmet	9,00€
Fondente al cioccolato e crema pasticceria	7,00€
Babà al rum	7,90€



## LE NOSTRE GRIGLIE ANTINCENDIO IN LEGNO

Spiedino di pollame	16,00€
Andouillette provenzale 5A	17,00€
<i>Puro maiale della Maison Filière</i>	
Petto d'anatra intero	25,00€
Rene di vitello intero alla griglia	19,00€
Maiale iberico alla griglia La pluma	25,00€
Carré di agnello alle erbe e il suo succo	23,00€

### MANZO CHAROLESE

Costata	25,00€
Bistecca di costole super	35,00€
Controfiletto di manzo	19,00€
Lombata	20,00€
Costata di manzo per due	65,00€
Filetto di manzo alla griglia	25,00€
Scheda di manzo	20,00€

Spiedino di manzo	18,00€
Pezzo di Rumsteack	18,00€
<b>Butcher's plate (3 pezzi scelti dallo chef)</b>	20,00€

**Salse gourmet (a vostra scelta)** Béarnaise • Pepe • Roquefort +2€

**Salse MOLTO gourmet (a scelta)** Porcini o spugnole +4€

### UN PROFILO DI SCELTA:

Patatine fresche fatte in casa • Dauphinois gratinati  
• Pasta • Verdure quotidiane  
Trim aggiuntivo +3€

## LE NOSTRE GELATINE

### GELATO O SORBETTO (3 MISURINI)

Vaniglia, Cioccolato, Caffè, Caramello al Burro Salato, cocco, pistacchio, limone, lampone, frutto della passione, pera	6,00€
Panna montata extra	1,50€

### GELATO (3 SFERE)

Caffè di Liegi	7,50€
Gelato alla vaniglia e caffè, caffè, panna montata	
Liegi al cioccolato	
Gelato alla vaniglia e cioccolato, cioccolata calda, panna montata	
White Lady	
Gelato alla vaniglia, cioccolata calda, panna montata	
Signora nera	
Gelato al cioccolato, cioccolata calda, panna montata	

### GELATO ALCOLICO (2 SFERE)

Colonnello (sorbetto al limone, vodka)	8,50€
Generale (sorbetto di pere, alcool di pere)	
Lampone(sorbetto al lampone, champagne)	
Esotico (sorbetto al frutto della passione, rum bianco)	
Caramelo (Gelato al caramello, Bailey's)	