

Entrées :

- La terrine de volaille façon Fabienne, variété de crudités **12 €**
La terrine de foie gras de canard maison et sa brioche toastée **28 €**
La cassolette d'Escargots de Margaux en persillade **17 €**
Les St Jacques de St brieux juste snackées **22€**
Le saumon fumé par nos soins, beurre d'algues et sa brioche **18€**

Plats :

- L'entrecôte Simmenthal aux 3 poivres **29 €**
Le filet de bœuf Simmenthal aux morilles **36 €**
Le suprême de pintade en habit vert **29€**
La côte de veau en cuisson lente aux morilles **30 €**
La côte de Porc du Pays basques **27€**
« Le Bernard Burger » **24€**
Pain brioché maison, Steak haché Black Angus, comté
Le Risotto carnaroli aux champignons **20€**

Les plats sont accompagnés de légumes du moment et de pommes dauphines maison (sauf risotto)

Enfant :

- Nuggets de Poulet, frites, coupe de glace : **12 €**

Prix nets taxes et services inclus

Carte non disponible les dimanches midi

Poissons :

Carpes Frites avec arêtes, frites, salade verte et Mayonnaise **23€**

Filets** de carpes frites, frites salade verte et Mayonnaise **24€**

Le filet de Poisson selon arrivage **24 €**

Les cuisses de grenouilles :

à la crème accompagnées de spaëtzlés **26€**

à la provençale accompagnées de spaëtzlés **27€**

 ** Les filets de carpes Frites peuvent contenir de petites arêtes

Tous les Jeudis midi

Tête de veau sauce ravigote, pomme vapeur et crudités : 25€

Menu du Jour à 15 Euros

Du Mercredi au Vendredi uniquement au déjeuner

Sur Commande à partir de 2 personnes

Fondue Paysanne au Bouillon

Gratin de pommes de terre, pommes dauphines et mayonnaise

25 Euros

Prix nets taxes et services inclus

Carte non disponible les dimanches midi