

NOS ENTREES

PETIT GRAND

Assiette de jambon ibérique à partager	16.50 €	21.50 €
Jambon Persillé Maison et crème fouettée à la moutarde	14.50 €	
Tomates, burrata, pesto , basilic et pignons de pin torréfiés	15.50 €	22.50 €
Salade Caesar et filet de volaille grillé	15.50 €	22.50 €
Salade de Chèvre chaud, lard rôti miel et mesclun	15.50 €	22.50 €
Salade de St Jacques, queues de Gambas et suprêmes d'agrumes	19.90 €	26.90 €
Carpaccio de boeuf, pesto et basilic	16.90 €	
Traditionnel œuf en meurette	14.90 €	
Œufs parfaits à la crème d'Epoisses	14.90 €	
Les 6 gros Escargots de Bourgogne en caquelon	14.90 €	
Gratin de queues de gambas et St Jacques	19.90 €	
Ravioles à la Truffe, champignons, tuile de parmesan, pétales de jambon cru	15.90 €	
Tarte fine de légumes cuits & croquants, Tapenade & Pesto	14,90 €	

NOS POISSONS

Filet de poisson du moment, sauce vierge	21.90 €	
Noix de Saint Jacques snackées, sauce vierge	28.90 €	
Poisson entier (Bar ou Dorade) grillé au feu de bois	26.00 €	

NOS VIANDES

Pièce de bœuf	18.90 €	
Brochette de filet de bœuf	20.90 €	
Pavé de filet de bœuf (env. 230 g)	28.90 €	
Onglet aux échalotes confites	19.80 €	
Entrecôte (env. 300 g)	22.50 €	
La grosse entrecôte des amateurs (env. 400 g)	31.50 €	
Entrecôte Uruguay Grain Fed (260 - 300 g)	30,90 €	
La brochette du boucher (onglet, filet de boeuf, entrecôte)	30.30 €	
La côte de bœuf d'environ 1kg pour 2 personnes	58.00 €	
Véritable andouillette de Troyes (AAAAA)	18.60 €	
Poulet Gaston Gérard	17,90 €	
Filet de volaille, sauce Epoisses	17.90 €	
Brochette de rognons de veau grillés, sauce forestière	18.30 €	
Ris de veau poêlé, beurre noisette & sauce champignons	29,90 €	
Steak tartare	18.90 €	
Bœuf bourguignon à l'ancienne (à la joue de bœuf)	19.60 €	
Magret de canard rôti, sauce miel & raisins (env. 220 g)	18.80 €	
Côtes d'agneau grillées	17,90 €	
Ribs de porc, sauce BBQ	18,90 €	