

## NOS ENTREES

Assiette de jambon ibérique à partager	19.00 €
Salade de Chèvre chaud, lard rôti et mesclun	14.50 €
Salade de St Jacques, Gambas et suprêmes d'agrumes	18.90 €
Jambon Persillé Maison et crème fouettée à la moutarde	13.20 €
Ravioles à la Truffe, champignons, tuile de parmesan, pétales de jambon cru	14,90 €
Œufs parfaits à la crème d'Epoisses	13.90 €
Traditionnel œuf en meurette	13.90 €
Les 6 gros Escargots de Bourgogne en caquelon	13.90 €
Foie gras maison et bouquet de mesclun	16,90 €
Gratin de queues de gambas et St Jacques	19,50 €
Salade Lyonnaise (croûtons, lardons, oeuf basse température)	14.50 €
SUPPLEMENT POUR UNE ENTREE EN PLAT	6.00 €

## NOS POISSONS

Filet de poisson du moment, sauce au beurre blanc	19,90 €
Noix de Saint Jacques snackées, sauce au beurre blanc	26,90 €
Poisson entier (bar ou dorade) grillé au feu de bois	25.00 €

## NOS VIANDES

Ris de veau poêlé, Beurre Noisette & sauce champignons	29,90 €
La côte de bœuf d'environ 1kg pour 2 personnes	58.00 €
La brochette du boucher (sélection de nos meilleures viandes)	29,30 €
Pièce de bœuf	18.90 €
Onglet aux échalotes confites	18.80 €
Brochette de filet de bœuf	19,90 €
Steak tartare	18.90 €
Bœuf bourguignon à l'ancienne (à la joue de bœuf)	19.60 €
Entrecôte (env. 300 g)	21.50 €
La grosse entrecôte des amateurs (env. 400 g)	29,50 €
Pavé de filet de bœuf (env. 230 g)	27,90 €
Véritable andouillette de Troyes (AAAAA)	18.60 €
Poulet Gaston Gérard	17,90€
Brochette de rognons de veau grillés, sauce forestière	18,30 €
Magret de canard rôti, sauce miel & raisins (env. 220 g)	17,80€
Filet de volaille, sauce à la crème	16.90 €
Entrecôte Uruguay GreenFeed (260 - 300 g)	29,90 €