

NOS ENTRÉES

	Petit / Grand
Assiette de jambon Ibérique à partager	19.50 / 24.50
Salade de chèvre chaud, lard rôti, miel et mesclun	16.80 / 23.80
Jambon persillé Maison et crème fouettée à la moutarde	15.50
Marbré de paleron de boeuf, cochon, fois gras et mesclun	17.90 / 24.90
Salade de noix de Saint-Jacques, queues de gambas et suprêmes d'agrumes	20.90 / 29.90
Traditionnels œufs en meurette	15.90 / 22.90
Oeufs parfaits à la crème d'Epoisses	15.90 / 22.90
Les 6 ou 12 gros escargots de Bourgogne en caquelon	16.90 / 23.90
Gratin de queues de gambas et noix de Saint-Jacques	20.90
Foie gras de canard et brioche maison, compotée d'échalotes au vin rouge et poivre de Penja	20.90

NOS POISSONS

Filet de poisson du moment, beurre blanc au citron, pesto de basilic	23.50
Poisson Entier (Bar ou Dorade) grillé au feu de bois	27.00
Noix de Saint Jacques snackées, beurre blanc au citron, pesto de basilic	31.90

NOS BONNES VIANDES

Brochette de rognons de veau grillée, jus corsé à l'estragon	19.50
Rib's de Porc confit, jus corsé à l'estragon	20.90
Véritable Andouillette de Troyes (AAAAA), sauce moutarde à l'ancienne	19.60
Poulet Gaston Gérard	19.90
Filet de volaille, crème Moutarde	20.90
Tartare de bœuf (viande crue)	20.90
Bœuf Bourguignon à l'ancienne (à la joue de boeuf)	21.50
Onglet aux échalotes confites	21.80
Brochette de filet de bœuf	23.90
Magret de canard rôti (env. 220g), sauce au poivre vert	23.90
Entrecôte (env. 300g)	24.50
Pavé de filet de boeuf (env. 230g)	32.90
Ris de veau poêlé, beurre noisette, sauce au poivre vert	31.90
Pièce de Boeuf (env. 200g)	20.90

NOS BELLES PIÈCES

La côte de bœuf d'environ 1kg pour 2 personnes	61.00
La brochette du boucher (onglet, filet de bœuf, entrecôte)	33.50
La grosse entrecôte des amateurs (env. 400g)	33.00