

# Menu

**Des produits qualis, de saison  
et préparés avec soin.**

**On n'invente rien, mais on le fait bien !**

# FORMULE MIDI \*

EN SEMAINE UNIQUEMENT ET HORS JOURS FÉRIÉS

24€

## POUR COMMENCER AUTOUR D'UNE QUIILLE

- Fuet Catalan 10€
- Rillettes de poissons maison \* 10€
- Assiette de charcuterie des Vosges fumée au bois de hêtre 18€
- Os à moëlle, pain aillé et huile d'olive 12€
- Burrata (150g) 10€  
*Huile d'olive de Papi*
- Coppa tranchée et beurre pommade truffé 25€
- Huîtres pleine mer n°3 de la Destriée (6 pièces) 12€  
*Selon arrivage*

## LES ENTRÉES DU MOMENT

- Gratiné Roscoff caramélisés 11€  
*Comté fondu, pain de campagne grillé*
- Poireaux laqués 13€  
*Lard colonatta, crème parmesan*
- Gyoza de Gambas 15€  
*Bisque Sriracha, dentelle encre de seiche*
- Vol au vent escargots 12€  
*Champignons, jus corsé*
- Entrée du jour \* 10€  
*Selon l'humeur du Chef*

# LES CLASSIQUES DE LA MAISON

• L'irrésistible Croque-Monsieur Versaillais	19€
<i>Pain de campagne ultra moelleux fabriqué avec la farine du moulin de Versailles, jambon, béchamel onctueuse et moutardée, chèvre de la ferme de la Tremblay (78) et comté râpé</i>	à partager 32€
• Tataki de Saumon *	20€
• Tartare de Bœuf Angus *	24€
<i>Coupé au couteau, préparation traditionnelle</i>	
• Bavette de Bœuf Angus *	22€
• Accompagnements au choix (inclus pour la bavette et le tartare)	6€
<i>Pommes de terre sautées / Légumes de saisons gourmands / Poêlée de champignons</i>	

# LES PLATS DU MOMENT

• Choux farci	25€
<i>Lardons fumés, carotte violette, sauce chasseur</i>	
• Plat du jour *	22€
<i>Selon l'humeur du Chef</i>	
• Sole Meunière (400g-500g)	38€
<i>Mousseline de pommes de terre, beurre blanc</i>	
• Fregolatto épinards	23€
<i>Graines de courges torréfiées, copeaux de parmesan</i>	

# DESSERTS MAISON

• Poire pochée	13€
<i>Pain d'épices hibiscus, chantilly vanille</i>	
• Dessert du jour *	9€
<i>Selon l'humeur du Chef</i>	
• Riz au lait vanille	12€
<i>pommes caramélisées, caramel au beurre salé</i>	
• Brioche perdue	12€
<i>Caramel au beurre salé, pistaches émondées, quenelle verveine</i>	
• Assiette de fromages de la ferme de la Tremblaye	12€
<i>Confiture du Queyras et fruits secs</i>	



Scan me to check our menu



**Tous nos plats sont faits 100% maison  
et nous sélectionnons des producteurs locaux  
qui valorisent les terroirs de notre pays.**