



## À PARTAGER

### ŒUFS MIMOSA

Œufs fermiers, mayonnaise maison

8 €

### SARDINES MILLÉSIMÉES EN RILLETTES

Herbes fraîches, piment d'Espelette, échalotes, fromage blanc

9 €

### CROQUE-MONSIEUR À LA PARISIENNE

Pain, jambon cuit à la truffe, comté AOP

14 €

### POIREAUX VINAIGRETTE

Poireaux pochés, vinaigrette gourmande, noisettes, croûtons de pain

16 €



## LE COIN DE L'ÉCAILLER



### CREVETTES ROSES

Bouquet de crevettes  
roses cuites,  
sauce cocktail

12 €      22 €  
6 PIÈCES      12 PIÈCES



### HUÎTRES DE VENDÉE

Huître creuse n° 3,  
échalotes au vinaigre,  
beurre

18 €      32 €  
6 PIÈCES      12 PIÈCES



### HOMARD MAYONNAISE

Servi froid avec  
salade et mayonnaise  
maison

35 €      65 €  
DEMI      ENTIER



## ENTRÉES

### VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Noix et brisures de marrons

13 €

### ESCARGOTS EN PERSILLADE

Escargots gris bio de Saint-Vallier-de-Thiery, beurre en persillade

14 €

### ŒUFS POCHÉS EN MEURETTE

Champignons de Paris et lard rôti

15 €

### SALADE LYONNAISE

Salade frisée, lardons, œuf poché, croutons, vinaigrette

18 €

### GRAVLAX DE SAUMON MAISON

Blinis de pommes de terre, avocat, condiment à la betterave

19 €

### VOL-AU-VENT DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET VOLAILLE

Béchamel, échalotes, champignons, herbes fraîches, salade

22 €

### FOIE GRAS MI-CUIT EN TERRINE

Artichauts, gelée au porto, confiture figues violettes, brioche

24 €

### HOMARD FAÇON THERMIDOR

Demi-homard gratiné, béchamel, herbes fraîches, échalotes, moutarde, muscade, cognac, servi avec salade

35 €

## POUR LES ENFANTS

### STEAK HACHÉ

Tendre viande de bœuf hachée, frites maison

15 €

### RETOUR DE PÊCHE

Servi avec purée onctueuse

15 €



## NOS VIANDES

### TARTARE DE BŒUF

Bœuf charolais haché au couteau servi avec frites maison et salade

24 €

### PINTADE FERMÈRE RÔTIE

Poitrine de pintade, champignons du moment, pomme de terre délicatesse et jus corsé

26 €

### JOUE DE BŒUF BRAISÉE

Servie dans son jus avec gnocchis à la parisienne

27 €

### ONGLET DE BŒUF

Compotée d'échalotes et pomme purée Monalisa, sauce au poivre

28 €

### MAGRET DE CANARD

Demi-magret de canard rôti, poires, coings, purée de panais

29 €

### CÔTE DE BŒUF

Côte de bœuf 1kg pour 2 personnes, deux garnitures au choix

99 €



## NOS POISSONS

### BLANQUETTE DE LOTTE AU BEURRE BLANC

Légumes de saison

30 €

### BAR DE PLEINE MER

Céleri rave, chou rouge, artichauts, sauce grenobloise

32 €

## NOS AUTRES SPÉCIALITÉS

### COQUILLETTES GRATINÉES AU JAMBON TRUFFÉ ET COMTÉ

Coquillettes, jambon cuit truffé en dés, crème épaisse, comté râpé et huile de truffe

22 €

### RISOTTO D'ÉPEAUTRE À LA CRÈME D'ARTICHAUTS

Jambon de montagne et fruits secs

22 €



### GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

Frites fraîches, Purée maison, Pomme de terre rôties, Légumes, Salade

7 €



## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Assortiments de trois fromages au lait de chèvre, brebis et vache

12 €



## DESSERTS

### DAME BLANCHE

Glace vanille, crème montée, sauce chocolat, amandes effilées

11 €

### ÎLE FLOTTANTE

Œufs à la neige, crème anglaise, nougatine

11 €

### CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

Crème onctueuse à la vanille Bourbon, caramélisée à la minute

11 €

### POIRE BELLE-HÉLÈNE

Poire pochée au sirop d'agrumes, chocolat, crème montée, amandes grillées

12 €

### FLAN PARISIEN

Servi avec son pot de crème anglaise

13 €

### FONDANT AU CHOCOLAT

Chocolat noir 72%, glace vanille

13 €

### GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Vanille, yaourt, chocolat, pistache, café, citron, mangue, fraise

3 €  
LA BOULE

## *Les Cocktails Dessert des Fistons*



### OPÉRA

Liqueur de Café, Vodka Stoli, Baileys,  
Espresso, et Vanille de Madagascar

16 €



### TATINCION

Vodka Stoli, Amaretto Disaronno, Caramel,  
Jus de Pomme, Citron vert

14 €



## NOS LIQUEURS

### GÉNÉPI - PÈRE CHARTREUX

Liqueur alpine traditionnelle, recette secrète des Chartreux

7 €

### CHARTREUSE JAUNE

Liqueur douce aux notes de fleurs et miel

9 €

### CHARTREUSE VERTE

Liqueur puissante aux arômes herbacés, 130 plantes

9 €

### COINTREAU

Liqueur d'écorces d'oranges, depuis 1849

7 €

### GRAND MARNIER

Alliance de cognac et d'orange

8 €

## NOS COGNACS

### ABK6 - VS

Cognac jeune et moderne avec une approche innovante de production

9 €

### REMY MARTIN - VSOP

Vieilli quatre ans, issu des meilleurs terroirs de Grande et Petite Champagne

15 €

## NOS ARMAGNACS

### DUK CAMILHAC

Armagnac ambré traditionnel, notes délicates de raisin et de bois

8 €

### LAUBADE DIAM XO

XO d'exception aux arômes de pain grillé et d'écorce d'orange confite

15 €