

NOS ENTREES

- Assiette du jour	8 €
(charcuterie, crudités, pomme de terre hareng et l'entrée du jour)	
- Assiette de Melon et Jambon de Parme	11 €
- Tomate et sa Burrata à la truffe	11 €
- Oeufs pochés et leur crémeux champignons	9 €
- Céviché de Bœuf	14 €
- Foie Gras mi-cuit maison et son chutney de Figs	18 €

NOS SALADES PLATS

- Salade de Chèvre Chaud	13,5 €
(salade, pomme de terre, lardons, tomates, chèvre chaud)	
- Salade Périgourdine	17,5 €
(salade, gésiers, magret fumé et foie gras mi-cuit maison)	
- Salade Italienne	17,5 €
(salade, tomates, melon, burrata, parme)	
- Salade Parisienne	13,5 €
(salade, jambon blanc, emmental, œuf dur et olives)	

NOS POISSONS

- Saint Jacques à la crème	20 €
- Sole Meunière	20 €

NOS PLATS ET VIANDES

- Le Wok Végétarien	11 €
(nouilles chinoise, julienne de légumes, oignons, champignons)	
- Le Wok du Chef	12 €
(nouilles chinoise, julienne de légumes, oignons, champignons et bœuf)	
- Tartare de Bœuf au couteau	14 €
- Pavé de Bœuf sauce tigre qui pleure	20 €
- Entrecôte 200 gr	21 €
- Entrecôte 400 gr	31 €
- Le Burger du Chef	14,5 €
(Rösties, steak haché, tomates, oignons, cornichon, emmental)	
- Le Croq'gourmand	14 €
(un croque madame revisité)	
- Magret de Canard et sa réduction d'Orange	21 €
- Andouillette de Jargeau sauce moutarde	16 €
- Ris de Veau flambé au Cognac et ses saveurs des bois	26 €

NOS FROMAGES

- Fromage Blanc 4 €
- Brie de Meaux et sa salade 6 €

NOS DESSERTS FAITS MAISON

- Charlotte à la Framboise 6 €
- Comme un Vacherin 6 €
- Mousse au Chocolat 4 €
- Crème Caramel 4 €
- Crème Brûlée 6 €

NOS GLACES

- Glace 1 boule 2 €
- Glace 2 boules 4 €
- Glace 3 boules 5 €

(Les parfums : vanille, fraise, chocolat, café, caramel, citron vert, framboise, cassis, passion, poire, nougat, rhum-raisin, menthe, pistache)

- Dame Blanche 7 €

(Glace vanille, meringue, sauce chocolat et chantilly)

- Chocolat Liégeois 7 €

(Glace chocolat, sauce chocolat et chantilly)

- Café Liégeois 7 €

Glace café, sauce café et chantilly

- Caramel Liégeois 7 €

Glace caramel, sauce caramel et chantilly

- Coupe Solognote 8 €

Sorbet poire, alcool de poire

- Coupe Colonel 8 €

Sorbet citron vert, vodka

- Coupe Iceberg 8 €

Glace menthe, get 27

- La Cheval Blanc 8 €

Glace vanille, caramel, brownies, sauce chocolat et caramel et chantilly

- Les Profiteroles au Chocolat 8 €

NOS FORMULES

MENU ENFANT : 9,80 €

(Uniquement pour les moins de 12 ans)

Une boisson offerte

*

Steak Haché Frites maison ou

Jambon Frites maison ou
Nuggets Frites maison ou
Hamburger maison
*

Glace 2 boules ou Mousse au chocolat maison

DU LUNDI AU VENDREDI, UNIQUEMENT LE MIDI

FORMULE EXPRESS : 10,50 €

PLAT + CAFE

FORMULE SIMPLE : 12,50 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

FORMULE COMPLETE : 15,50 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

LES SOIRS, LE SAMEDI AINSI QUE LES JOURS FERIES

MENU DU JOUR A 18 €

Assiette de Charcuteries ou Assiette de Crudités ou
Salade de Pomme de Terre Hareng Fumé ou Entrée du Chef
*

Deux Plats du Jour au Choix
*

Fromages et Dessert au Choix