

NOS ENTREES

- **Assiette du jour** 8 €
(Au choix entre assiette de charcuteries ou assiette de crudités ou assiette de pommes de terre et hareng fumé ou l'entrée du chef du jour)
- **Assiette de Jambon de Parme** 9 €
- **Magret de Canard façon Gravlax à l'orange** 12 €
- **Velouté de Potimarrons et sa Chips de Lard** 9.50 €
- **Œuf Cocotte au Foie Gras et son crémeux de champignons**..... 12 €
- **Duo de Foie Gras mi-cuit et Foie Gras Poêlé**..... 19 €

NOS SALADES PLATS

- **Salade de Chèvre Chaud**..... 14 €
(Salade, tomates, pomme de terre, lardons, chèvre chaud sur toast)
- **Salade Périgourdine**..... 18 €
(Salade, tomates, gésiers, magret de canard fumé, foie gras mi-cuit maison sur toast)

NOS POISSONS

- **Saint Jacques à la crème**..... 20 €
- **Pavé de Saumon à l'Oseille**..... 18 €
- **Wok de la mer** 12 €
(Nouilles chinoises, julienne de légumes, fruits de mer et encornet)

NOS PLATS ET VIANDES

- **Wok végétarien** 11 €
(Nouilles chinoises, julienne de légumes, oignons, champignons)
- **Wok du Chef**..... 12 €
(Nouilles chinoises, julienne de légumes, oignons, champignons, bœuf)
Pour les sauces demandées épicés ou pas trop épicés
- **Pavé de Rumsteak sauce au choix**..... 20 €
Sauce Poivre ou Roquefort
- **Entrecôte 200gr sauce au choix**..... 23 €
- **Entrecôte 400gr sauce au choix**..... 33 €
Sauce Poivre ou Roquefort
- **Burger du Chef** 15 €
(Röstis, steak haché, tomates, oignons, cornichons, chèvre, sauce burger)
- **Magret de Canard façon Périgourdin**..... 22 €
- **½ Coquelet en Chapelure sauce barbecue**..... 12 €
- **Tête de Veau sauce Gribiche**..... 11 €
- **Andouille 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 MAISONS

- **Pêche façon Melba**6 €
(Pêches, crème pâtissière, soupe de fruits rouges, chantilly)
- **Milles Feuilles**6 €
- **Comme un Vacherin**.....6 €
- **Mousse au Chocolat**4 €
- **Crème au Caramel**.....4 €
- **Crème Brûlée**.....6 €
- **Panacotta aux Fruits Rouges**.....4 €
- **Tiramisu au Spéculoos**.....5 €

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 : 11,10 €

PLAT + CAFE

FORMULE SIMPLE : 13,10 €

ENTREE + PLAT ou PLAT + DESSERT

FORMULE COMPLETE : 16,10 €

ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

LES SOIRS, LE SAMEDI AINSI QUE LES JOURS FERIES

MENU DU JOUR A 19 €

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