



NOS ENTRÉES – OUR APPETIZERS

Du Moment - Seasonal

Entrée du Jour- Appetizer of the Day	PM
Soupe du Jour – Soup of the Day	8
Terrine de Campagne – Country Terrine	7
Toast, Moutarde et Cornichons <i>Toast, Mustard and Gherkins</i>	
Foie Gras	16
Planche Découverte – Discovery Board	PM
Renseignez-vous auprès de votre serveur <i>Ask your Waiter about it</i>	

Classiques – Classics

Salade Verte – Green Salad	7
Soupe à l’Oignon, Gratinée – French Onion Soup	8
Croûtons & Fromage Suisse / Swiss Cheese	
Tartare de Bœuf – Beef Tartare	12/24
"à la Française"	
Gravlax de Saumon – Salmon Gravlax	13/26
Echalotes Marinées, Herbes Fraîches <i>Pickled Shallot, Fresh Herbs</i>	
Chèvre Chaud – Warm Goat Cheese	10
Salade, Miel, Noix - <i>Salad, Honey, Walnut</i>	
Salade Tiède d’Escargots – Lukewarm Escargot Salad	9
Poivrons Piquillo, Tomates, Roquette <i>Red Pepper Piquillo, Tomatoes, Arugula</i>	

NOS PLATS – OUR MAIN COURSES

Du Moment - Seasonal

Cappelletti Fromage - Cheese	21
Sauce Parmesan Vin Blanc Champignons Sautés à l’Aneth, Tomates Confites <i>White Wine and Parmesan Sauce Sautéed Mushrooms, Dill, Tomatoes “Confites”</i>	
Salade Composée – Mixed Salad	22
Canard Effiloché ou Saumon Gravlax, Légumes Marinés et Vinaigrette à l’Érable <i>Pulled Duck or Gravlax Salmon Pickled Vegetables and Maple Dressing</i>	
La Pièce du Boucher – Butcher Cut	27

Classiques - Classics

Confit de Canard – Duck Confit	24
Topinambours, Roquette, Pommes Grelots Salardaises, Baies Sauvages <i>Jerusalem Artichoke, Arugula, Salardaises Grelots Potatoes, Wild Berries</i>	
Jarret d’Agneau Braisé – Braised Lamb Shank	27
Purée "LDG", Carottes Rôties, Sauce BBQ Maison <i>"LDG" Purée, Roasted Carrots, Homemade BBQ Sauce</i>	
Onglet de Bœuf Poelé– Beef Hanger Steak Pan Fried	25
Purée de Racines, Salade de Légumes Verts, Sauce Poivre vert Échalotes, Champignons Sautés <i>Green Vegetables Salad, Sautéed Mushrooms Roots Purée, Green Pepper and Shallots Sauce</i>	
Poisson du Jour – Fish of the Day	PM



NOS VINS AU VERRE – WINE BY THE GLASS

Blanc - White

Coupe de Bulles – Glass of Bubbles	10
Coupe de Champagne – Glass of Champagne	14
Sémillon, Bordeaux Entre Deux Mers	8
Chardonnay, Pays D’oc	7
Pinot Gris, Alsace	8,5
Sauvignon Blanc, Loire	8

Rouge - Red

Gamay, Loire	8,5
Merlot, Bordeaux	11
GSM, Languedoc	7,5
Pinot Noir, Bourgogne	9

Digestifs

Nos Calavados

Calvados Boulard, Pays d’Auge	8
Calvados Roger Groult 3 ans	10

Nos Cognacs

Cognac Gautier VS	8
Cognac Remy Martin VSOP	12
Cognac Le Réviseur XO	14

Nos Armagnacs

Bas Armagnac, Tarriquet VSOP	12
Bas Armagnac Delord XO	14

Nos Eaux de Vie

Leblon Cachaça	7
Poire Williams, Massenez	8
Pure Légende	9

Cafés Alcoolisés

Café Irlandais	10
<i>Whisky</i>	
Café Français	11
<i>Cognac</i>	
Café Brésilien	12
<i>Brandy, Triple Sec, Tia Maria</i>	
Café Espagnol	12
<i>Rhum, Tia Maria</i>	
Café “Les Deux Gamins”	12
<i>Armagnac, Grand Marnier</i>	

Cafés, Thés et Eaux

Expresso	2,5
Expresso Double	4,5
Capuccino, Latte	4,5
Chocolat Chaud	3,5
Thé, Tisane	2,5
Acqua Panna	6
San Pellegrino	6

Desserts

Trio fromages – Cheese Plate	14
Dessert du jour	8
Crème Brulée	
<i>Vanille de Madagascar</i>	8
Salade de Fruits – Fruit Salad	10
<i>Flambée à table – Flambéed Table Side</i>	

Nos Vins de Desserts

Fado, Québec (Style Porto)	7,5
Porto Offley	7,5
Maury, Mas Karolina	8
<i>Vin Doux Naturel</i>	
Bise d’Automne	12
<i>(Vin Doux – Sweet Wine)</i>	