

MENU CARTE DU 20 à 37€

une entrée, un plat et un dessert au choix

ENTREES

- Œuf comme une carbonara (oignons, lardons) 14€
Egg on bed of cream scented with pork and oinons
- Mortadelle, fromage straciatella, pistache et pâte à pizza soufflée 16€
Mortadella, cheese straciatella, pistachio and puffed pizza
- Cuisses de grenouille à l'ail, purée de cresson 16€
Frog legs with garlic and watercress puree
- Terrine de foie gras aux coings, brioche perdue 19€
Terrine of ducks scented with quinces and slice of brioche (supplément menu 5€)
- Carpaccio de Saint-Jacques, thé de crevettes aux légumes 16€
Carpaccio of scallops, shrimp tea with vegetables
- Entrée du jour/ *Starter of the day* 14€

VIANDES ET POISSONS

- Entrecôte (environ 300g), gratin ou pommes grenailles 28€
Beef piece, potatoes gratin or baby potato (supplément menu 8€)
- Foie de veau, purée de carotte, oignons frits 18 €
Veal liver, carrot purée, fried onions
- Dos de cabillaud laqué au miso, chou pakchoï, sauce hibiscus 18€
Peking codfish, chinese cabbage and hibiscus sauce
- Magret de canard à l'orange, Eringii laqué, purée de panais 16€
Duck breast with orange, glazed Eringii, parsnip puree
- Chou farci à la lotte et foie gras, panais, sauce matelote (vin rouge) 19€
Monkfish stuffed cabbage with foie gras, parsnip and wine sauce
- Plat du jour / *Dish of the day* 15€
- Supplément garniture ♦ 5€
(gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles)
Extra garnish (potatoes gratin, green salad or baby potato)

FROMAGES ET DESSERTS

- Planche de fromages/ *Cheese board* ♦ 8€
- Planche de fromages en accord les 3 alcools de Benoît ♦ 15€
Cheese board with 3 alcohols (supplément menu 7€)
- Pâtisserie de la Ruche ou dessert maison 8 €
Dessert from La Ruche or hand made dessert ♦

Le Déj. du 20 - 27€

Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une **entrée** du jour, *starter of the day,*
un **plat** du jour *dish of the day,*
et un **café** *coffee*

Toutes nos viandes à la carte sont d'origine française.

Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Plats végétariens ♦



Liste des allergènes

Gluten

Pâtisserie
Mortadelle

Œufs

Pâtisserie
œuf

Poissons/crustacés

Lotte
Gyoza
Cabillaud

Lait

Œuf
Pizza soufflée
soupe champignons
Coquelet (purée)
Fromages
Riz au lait
Crème brûlée

Fruits à coques

Pâtisserie
Mortadelle

Céleri

Moutarde
Salade verte

Sulfites

Pièce de bœuf (sauce béarnaise)
Coquelet (sauce vin jaune)
Lotte (sauce matelote)

Mollusques

Arachides

Lupin

Pour les entrées et plats du jour ainsi que
les pâtisseries de la Ruche,
merci de vous renseigner auprès de l'équipe de salle.