

Menu carte du 20

35€

une entrée, un plat et un dessert au choix

ENTREES

Soupe de champignons, brisure de foie gras et parmesan <i>Mushroom soup, foie gras and parmesan cheese</i>	16€
Salade de chou rouge, filet de maquereau mariné à l'escabèche <i>Red cabbage salad, mackerel filet with escabeche</i>	15€
Gros gris juste rôti en persillade, champignons de Paris et mousseline de panais <i>Roasted snails with parsley, mushrooms and parsnip mousseline</i>	17€
Pâté en croûte et pickles <i>Meat pie with pickles</i>	14€
Entrée du jour <i>Starter of the day</i>	12€

VIANDES ET POISSONS

Pièce de bœuf, gratin de pommes de terre ou pommes grenailles <i>Beef piece, potatoes gratin or baby potato (supplément menu 5€)</i>	25€
Aile de raie cuite au beurre moussaux, wok de légumes <i>Skate wing cooked in butter, vegetable wok</i>	19€
Parmentier de canard <i>Duck parmentier</i>	17€
Brandade de cabillaud et mousse de lait <i>Cod fish brandade and milky foam</i>	17€
Plat du jour / <i>dish of the day</i>	15€
Supplément garniture ♦ (gratin de pomme de terre ou salade verte ou pommes grenailles) <i>Extra garnish (potatoes gratin, green salad or baby potato)</i>	5€

FROMAGES ET DESSERTS

Planche de fromages/ <i>Cheese board</i> ♦	8€
Planche de fromages en accord les 3 alcools de Benoit ♦ <i>Cheese board with 3 alcohols (supplément menu 7€)</i>	15€
Pâtisserie de la Ruche / <i>Dessert from La Ruche</i> ♦	6.5€
Dessert du jour ♦	8€

Le Déj. du 20 - 22€

Servi le midi du lundi au vendredi, hors jours fériés

Une terrine maison, *home made terrine,*
un plat du jour *dish of the day,*
et un café gourmand *coffee with dessert selection*

Toutes nos viandes sont d'origine française.
Une liste des allergènes est disponible sur demande.

Plats végétariens ♦



Liste des allergènes

Gluten

Œufs

Poissons/crustacés

Maquereau

Aile de raie

Lait

Soupe de champignon

Gratin de pomme de terre

Mousseline de panais

Fromages

Parmentier

Escargots

Fruits à coques

Tiramisu

Pâtisserie de la Ruche

Aile de raie

Céleri

Moutarde

Salade verte

Sulfites

Pièce de bœuf (sauce béarnaise)

Mollusques

Escargots

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.