

## Pour commencer...

Coupe de Champagne La Veuve Fourny (10cl) 10.5

### Bières & Cidre

Leffe	25cl	4.8
Heineken	25cl	4.8
1664	25cl	4
Hoeggarden	33cl	4.8
Pelforth Brune	33cl	4.8
Leffe Brune	33cl	4.8
La Gâtine blanche	33cl	4.8
La Gâtine blonde	33cl	4.8
Cidre brut	25cl	4.5

### Apéritifs

Kir Cassis Cartron	12cl	5.35
Impérial de La Bonne Franquette	12cl	7.5
Americano Dolin	6cl	7
Campari	6cl	7
Martini Bianco & Rosso	6cl	6
Ricard	4cl	6
Suze	6cl	7
Porto	6cl	6
Clan Campbel	4cl	8
Bourbon Four Roses	4cl	9

## Champagnes rosés

<b>Champagne Veuve Fourny</b> <i>Charles-Henry &amp; Emmanuel Fourny</i>	<b>Brut Nature</b> Chardonnay, pinot noir	1 <sup>er</sup> Cru	62
<b>Champagne Billecart-Salmon</b> <i>François Roland-Billecart</i>	<b>Brut</b> Chardonnay, pinot noir & meunier		85

## Champagnes

<b>Champagne Veuve Fourny</b> <i>Charles-Henry &amp; Emmanuel Fourny</i>	<b>Brut Nature</b> Chardonnay, pinot noir	Grande réserve 1 <sup>er</sup> Cru	29/55
<b>Moët &amp; Chandon</b> <i>Groupe LVMH</i>	<b>Brut</b> Chardonnay, pinot noir & meunier	Impérial	35/68

❧

## ENTREES & SALADES

❧

<p><b>Salade Bonne Franquette au poulet, crème de curry</b> 9 <i>Chicken salad with curry sauce</i></p> <p><b>Salade de Roquefort aux airelles et aux noix</b> 9 <i>Roquefort and walnut Salad</i></p> <p><b>Salade verte</b> 5 <i>Green salad</i></p> <p><b>Tarte épinards au chèvre, mesclun à l'huile d'olive</b> 9 <i>Spinach pie with goat cheese and mixed salad</i></p>	<p><b>Mesclun aux anchois de la Maison Desclaux à Collioure</b> 9 <i>Salad with anchovies</i></p> <p><b>Salade du Sud-Ouest au foie gras de canard</b> 14 <i>Gourmet salad with duck liver</i></p> <p><b>Salade de tomates</b> 5 <i>Tomato salad</i></p> <p><b>Rillettes aux deux saumons sur salade</b> 9 <i>Minced spread of smoked and fresh salmon with salad</i></p>
--	---

❧

## TRADITION \*

❧

<p><b>Assiette comme à Lyon</b> 9 <i>Saucisson vigneron, saucisson pistaché, rosette à l'ancienne</i> <i>Assorted pork cuts</i></p> <p><b>Persillé de porc de la Charcuterie Laborie</b> 8 <i>Pork marbled paté</i></p> <p><b>Six ou douze escargots de Bourgogne</b> 9/16 <i>6 or 12 Burgundy snails</i></p> <p><b>Soupe à l'oignon gratinée</b> 9 <i>French onion soup</i></p> <p><b>Rillettes de sardines façon grand-mère de La Perle des Dieux</b> 9 <i>Minced spread of sardines</i></p>	
--	--

❧

## PATES ET ASSIETTE VEGETARIENNE

❧

<p><b>Tagliatelles aux légumes sautés</b> 14 <i>Tagliatelles with fried vegetables</i></p>	<p><b>Assiette végétarienne</b> 14 <i>Assorted vegetable</i></p>
--	--

\* Les producteurs étant artisanaux, des ruptures peuvent se produire.

*Service 10% calculé sur le prix hors T.V.A.*

❧  
**POISSONS**  
❧

- Pavé de saumon, polenta crémeuse et dés de courgettes** 17  
*Pavé of salmon with polenta and vegetables*
- Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux herbes** 18  
*Cod fillet with mashed potatoes and herbs and olives*

❧  
**VIANDES**  
❧

- Pièce de bœuf grillée ou sauce au poivre vert** 18  
*Charolais steak grilled or with green peppercorn sauce*
- Estouffade de bœuf au Beaujolais, carottes au miel** 18  
*Beef stew a « la Bourguignonne »*
- Cuisse de canard rôtie à l'orange confite** 17  
*Leg of duck in orange sauce*
- Parfait du Charolais au foie gras de canard** 22  
*(Effiloché de charolais, foie gras)  
Millefeuille of Charolais beef with duck liver paté*
- Emincé de volaille à la Marocaine** 17  
*Sliced chicken breast maroccan style*
- Confit de canard** 18  
*Confit of duck*
- Souris d'agneau braisée à l'anis, fenouil fondant** 22  
*Aniseed-flavoured knuckle end of lamb with fennel*
- Pièce de bœuf (poire) du Charolais (pour deux)** 48  
*Charolais steak grilled or with green peppercorn sauce*

❧  
**TRADITION \***  
❧

- Boudin noir aux piments d'Espelette de Christian Parra** 18  
*Pork blood sausage with Espelette pepper*
- Andouillette 5 A** 18  
*Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique  
Grilled chitterling sausage*
- Tripes viroises à la mode de Caen de Michel Ruault** 18  
*Beef tripe cooked in cider and Calvados*

\* Les producteurs étant artisanaux, des ruptures peuvent se produire.

# Vins de Dessert et de Méditation

## Vins au verre

Coupe de Champagne La Veuve Fourny (10cl)	10.5
Coteaux du Layon – Château La Roulerie 1994 (10cl)	8.35

## Bouteilles

<b>Jurançon</b>	<b>Clos Uroulat</b> <i>Charles Hours</i>	Petit manseng	<b>2008</b>	<b>36</b>
<b>Muscat de Beaumes de Venise</b>	<b>Domaine des Bernardins</b> <i>Chantal Castaud-Morin</i>	Vin Doux naturel Muscat à petits grains	<b>2006</b>	<b>19/36</b>
<b>Vin du Pays d'Oc</b>	<b>Domaine du Joncier</b> <i>Marine Roussel</i>	Doux 50 cl Grenache	<b>2005</b>	<b>36</b>
<b>Savennières</b>	<b>Château de Varennes</b> <i>Thierry Germain</i>	Chenin	<b>2001</b>	<b>33</b>
<b>Coteaux du Layon</b>	<b>Château La Roulerie</b> <i>Thierry Germain</i>	Chenin	<b>1994</b>	<b>39</b>
<b>Touraine</b>	<b>Domaine Ricard</b> <i>Vincent Ricard</i>	L'Effrontée 50cl Chenin	<b>2004</b>	<b>35</b>
<b>Rasteau</b>	<b>Domaine du Trapadis</b> <i>Helen Durand</i>	Vin Doux naturel 50 cl Grenache	<b>2002</b>	<b>35</b>
<b>Banyuls</b>	<b>Cave de l'Abbé Rous</b> <i>Cave Coopérative 750 vignerons</i>	Cornet & Cie 50cl Grenache, muté sur grains	<b>2003</b>	<b>35</b>

## Boissons diverses

### Boissons sans alcool

Eaux minérales litre ou Perrier 75 cl	5.5	Eaux minérales 50cl	3.8
Coca Cola 33 cl	5.2	Jus de fruits 25 cl	4.8
Café crème	4.2	Café	2,7
Thé	4.5	Infusion	4.5

### Vins Rouges, Blancs, Rosés

Cuvée de la Bonne Franquette	18	37,5 cl Cuvée	9.5
Bordeaux	22	37,5 cl Bordeaux	12

Tous nos vins à la vente sont stockés dans des caves à vins réfrigérées.

Service 10% calculé sur le prix hors TVA

❧  
**FROMAGES**  
❧

**Assiette de fromages**

Assortiment de fromages de France  
*Assorted cheeses of France*

12 **Brie de Meaux**  
*Soft cheese*

6

❧  
**DESSERTS**  
❧

**Emotion chocolat**

*Two chocolate cream*

8 **Génoise au chocolat amer, crème anglaise** 8  
*Chocolate cake with vanilla flavoured custard*

**Miroir cassis au coulis de framboises**

*Blackcurrant mousse with raspberry sauce*

8 **Nougat glacé au coulis de framboise** 8  
*Ice cream dessert with candied fruits*

**Mousse glacée à la noix de coco**

*Coconuts ice cream*

8 **Tartelette fine aux pommes** 9  
*Apple tart*

**Fontainebleau aux griottes**

*Smooth low-fat cheese with reddish black cherry*

8 **Fontainebleau à la crème de marron de Collobrières** 8

**Fontainebleau aux figues de Solliès**

*Whipped cottage cheese with figs*

8 *Whipped cottage cheese with chestnut spread*

❧  
**GLACES & SORBETS**  
❧



**Caramel beurre salé**

8



**Fraise menthe poivrée**

8



**Chocolat Guanaja**

8



**Vanille Bourbon**

8



**Citron vert Vodka**

8



**Mangue**

8

*Service 10% calculé sur le prix hors T.V.A*



## Nous remercions nos fournisseurs pour la qualité de leurs produits

Produits	Producteur	Adresse	Label / Distinctions / Médailles
Anchois	Maison Desclaux SA	66190 Collioure	Sélection guide gourmand 2009
Soupe de poissons	La Belle-Iloise	56178 Quiberon cedex	Sélection guide gourmand 2009
Rillettes de sardines	Claudie Vardelle Conserverie La Perle des Dieux	85805 Saint-Gilles-Croix-de-Vie	Coq d'or 2007
Quenelles de brochet	Nolo Frères	01130 Nantua	Sélection guide gourmand 2009
Escargots de Bourgogne	Escargots Valentin Maison L'Héritier Louis	77170 Brie Comte Robert	
Charcuterie	Chédeville	91423 Morangis cedex	Andouillette AAAAA Club Prosper Montagné
Persillé, Corne de Salers, Saucisse sèche	Lucien & Laurent Laborie Laborie	15290 Parlan	Coq d'or 1994 Sélection guide gourmand 2009
Boudin noir aux piments d'Espelette	Anne Rozès et Christian Parra	64240 Briscous	Coq d'or 2006 Sélection guide gourmand 2009
Tripes viroises	Michel Ruault	14500 Viré	Coq d'or 2008 Sélection guide gourmand 2009
Tripous, pâtés	Maison Charles Savy La Naucelloise	12800 Naucelle-Gare	Sélection guide gourmand 2009
Confit de canard	Rougié	24203 Sarlat	
Foie gras de canard du sud-ouest	Delpyrat SA	40282 Saint Pierre du Mont	IGP (Indication géographiquement protégée)
Appellation charolais Pavé, poire, parfait du charolais...	SICABA	03160 Bourbon-L'Archambault	Charolais, Label Rouge du Bourbonnais ou bio
Moutarde	Etablissements Fallot	21200 Beaune	Sélection guide gourmand 2009
Fromages	Fromages Louis Anthés	91421 Morangis	Club Prosper Montagné
Mesclun et herbes	Pascal Bolay La Rosée de l'Essonne	91160 Saulx les Chartreux	
Baguette de tradition	Le Fournil du Village	75018 Paris	
Glaces artisanales	Paul Maman Alperel - Glaces de France	75016 Paris	
Biscuits roses de Reims	Biscuits Fossier	51100 Reims	Sélection guide gourmand 2009
Crème de marrons	David Appicella Confiserie Azuréeenne	83610 Collobrières	Sélection guide gourmand 2009
Griottines	Grandes Distilleries Peureux	70220 Fougerolles	Sélection guide gourmand 2009
Chocolats	Chocolaterie Weiss	42006 Saint Etienne	Sélection guide gourmand 2009

## MENU BONNE FRANQUETTE

27 €

**Salade Bonne Franquette au poulet, Crème au curry**

*Chicken salad with curry sauce*

**ou**

**Six escargots de Bourgogne**

*6 Burgundy snails*



**Cuisse de canard à l'orange confite**

*Leg of duck in orange sauce*

**ou**

**Estouffade de bœuf au Beaujolais, carottes au miel**

*Beef stew a la Bourguignonne*



**Mousse glacée à la noix de coco**

*Coconuts ice cream*

**ou**

**Miroir cassis au coulis de framboises**

*Blackcurrent mousse with raspberry*

## MENU DU BISTROT

19 €

**A déjeuner seulement - Only for lunch**

**Persillé du Cantal de la Charcuterie Laborie**

*Pork marbled paté*

**ou**

**Salade fraîcheur**

*Mixed salad*



**Filet de poisson**

*Fish of the day*

**ou**

**Volaille aux herbes**

*Chicken with chervil*

**Menu Enfant** : Petite salade de crudités ou Assiette de charcuterie

Blanc de poulet aux herbes – Pommes Princesse

Génoise au chocolat – 10 €

*Children's menu: mixed salad or assorted pork cuts*

*Chicken white with herbs*

*Chocolate cake – 10 €*