

Pour commencer...

Coupe de Champagne La Veuve Fourny (10cl) 10.5

Bières & Cidre

Leffe	25cl	4.8
Heineken	25cl	4.8
1664	25cl	4.5
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	5.65
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

Cidres basque et normand

Cidre bouché de Normandie	Domaine Guillouet-Huard <i>Jean-François Guillouet-Huard</i>		16
Cidre basque	Domaine Bordatto <i>Pascale et Bixintxo Aphaule</i>	Txala Parta 2008	25

Champagnes rosés

Champagne Veuve Fourny <i>Charles-Henry & Emmanuel Fourny</i>	Brut Nature	1 ^{er} Cru Chardonnay, pinot noir	62
Moët & Chandon <i>Groupe LVMH</i>	Brut Impérial Rosé	Pinot noir	72

Champagnes

Moët & Chandon <i>Groupe LVMH</i>	Brut	Impérial Chardonnay, pinot noir & meunier	70
Champagne Veuve Fourny <i>Charles-Henry & Emmanuel Fourny</i>	Brut Nature	Grande réserve 1 ^{er} Cru Chardonnay, pinot noir	55

❧

ENTREES & SALADES



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



TRADITION DU TERROIR



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



PATES ET ASSIETTE VEGETARIENNE



<p>Tagliatelles aux légumes sautés 14 <i>Tagliatelles with fried vegetables</i></p>	<p>Assiette végétarienne 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

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

Pavé de saumon, polenta crémeuse et dés de courgettes 17

Pavé of salmon with polenta and vegetables

VIANDES

Souris d'agneau braisée à l'anis, fenouil fondant 22

Aniseed-flavoured knuckle end of lamb with fennel

Estouffade de bœuf au Beaujolais, carottes au miel 17

Beef stew a « la Bourguignonne »

Cuisse de canard rôtie à l'orange confite 18

Leg of duck in orange sauce

Emincé de volaille aux épices 17

Sliced chicken breast maroccan style

Confit de canard 18

Confit of duck

VIANDES A LA PLANCHA

Grosse pièce de bœuf du Charolais pour deux (poire ou dessus de palette) 48

Charolais steak grilled or with green peppercorn sauce

Pièce de bœuf du Charolais à la plancha, nature ou sauce au poivre 18

Charolais steak grilled or with green peppercorn sauce

Parfait du Charolais au foie gras de canard 22

(Effiloché de charolais, foie gras) *Millefeuille of Charolais beef with duck liver paté*

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

Bouteilles

Jurançon	Domaine de Souch <i>Yvonne Hegoburu</i>	Petit manseng	2007	39
Jurançon	Clos Uroulat <i>Charles Hours</i>	Petit manseng	2009	36
Muscats de Beumes de Venise	Domaine des Bernardins <i>Chantal Castaud-Morin</i>	Vin Doux Naturel Muscat à petits grains	2006	19/36
Vin du Pays d'Oc	Domaine du Joncier <i>Marine Roussel</i>	Doux 50 cl Grenache	2005	36
Savennières	Château de Varennes <i>Thierry Germain</i>	Chenin	2001	35
Touraine	Domaine Ricard <i>Vincent Ricard</i>	L'Effrontée 50cl Chenin	2004	35
Rasteau	Domaine du Trapadis <i>Helen Durand</i>	Vin Doux Naturel 50 cl Grenache	2002	35
Banyuls	Cave de l'Abbé Rous <i>Cave Coopérative 750 vignerons</i>	Cornet & Cie 50cl Grenache, muté sur grains	2003	35

Boissons diverses

Boissons sans alcool

Eaux minérales litre ou Perrier 75 cl	5.5	Eaux minérales 50 cl	3.8
Coca Cola 33 cl	5.2	Jus de fruits 25 cl	4.8
Café crème	4.5	Café	2.9
Thé	4.5	Infusion	4.5

Vins Rouges, Blancs, Rosés

Cuvée de la Bonne Franquette	22	37,5 cl Cuvée	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** 6
Soft cheese

❧
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
Whipped cottage cheese with chestnut spread

Fontainebleau aux pruneaux du Périgord 8
Whipped cottage cheese with prunes



Caramel à la crème salée
Caramel with salted cream

8 **Fromage blanc – abricot** 8
smooth low-fat cheese – apricot

Cacao – menthe feuilles
Cocoa – mint leaf

8 **Fraise Citron – basilic** 8
strawberry Lemon – basil

Pêches de vigne – verveine feuilles
Peach – verbena leaf

8 **Citron – Framboise** 8
Lemon – raspberry

Cassis – poire
Black currant – pear

8 **Café – Spéculos de Bruges** 8
Coffee – speculos biscuit

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 €