



ENTRÉES	PLANCHE DE CHARCUTERIE DU « PÈRE PICHON »	9.50
	ENTRÉE DU MARCHÉ	6.90
	CAMEMBERT AU LAIT CRU RÔTI, COMPOTÉE DE FIGUES	7.00
	L'OS À MOELLE À LA FLEUR DE SEL	7,90
	LES OEUF EN COUILLES D'ÂNE RECETTE DE LULU	7.50
	GRAVLAX DE SAUMON AU PAVOT BLEU, CRÈME DE RAIFORT	8.50
	TERRINE DU GALOPIN, MON LAPIN	8.00
	FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » (ET SON VERRE DE MOELLEUX + 4.50)	12.50

SALADES	LA FOLLE SALADE MÉLÉE, GÉSIERS CONFITS, HARICOTS VERTS, PÉPITE DE FOIE GRAS	14.90
	VÉGÉTARIENNE SUR PAIN LEVAIN TOASTÉ, LÉGUMES CONFITS, CHÈVRE FRAIS & SALADE	13.90
	OCÉANE TARTARE DE SAUMON, GAMBAS, GRAVLAX, LÉGUMES CROQUANTS	17.50

PLATS	CÔTE DE BOEUF GRILLÉE 1,1 KG (2 PERS) BÉARNAISE MAISON	48.00
	ÉPAULE D'AGNEAU ÉCHALOTE CONFITE (2 PERS)	48.00
	STEAK AU POIVRE DE MA TATA, DANS LE FILET FRITE MAISON	23.50
	PLUMA DE COCHON, PURÉE DE PATATE DOUCE AU GINGEMBRE	18.00
	ESCALOPE À LA CRÈME COMME CHEZ LULU, PURÉE MAISON	14.50
	TARTARE DE BOEUF « CHAROLAIS » AU COUTEAU, FRITES, SALADE	16.50

PLATS	SAUMON EN PAPILLOTTE LÉGUMES CROQUANTS ET CITRON COMBAVA	17.00
	ONGLET DE BOEUF « BLACK ANGUS » 250 GRS, ÉCHALOTES CONFITES, FRITES MAISON	19.50
	BURGER « CHAROLAIS » LARD FUMÉ & COMTÉ 12 MOIS, FRITES SUPER BONNES	16.50
	PÊCHE DU JOUR SUIVANT L'HUMEUR DU CHEF	16.50
	SUGGESTION DU JOUR	ARDOISE

DESSERTS	PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS	8.00
	FONDANT AU CHOCOLAT SANS GLUTEN CRÈME ANGLAISE	6.50
	CAFÉ TRÈS GOURMAND	8.50
	PROFITEROLE GÉANTE FONTAINE DE CHOCOLAT AU CHOIX VANILLE, CAMEL, FRAMBOISE	7.50
	TARTE TATIN TIÈDE ET SA BOULE DE GLACE MACARON CAMEL	7.00
	VERRINE COMME UN TIRAMISU AUX MARRONS	6.50
	CHEESE-CAKE DU GALOPIN, COULIS DE FRAMBOISES	7.00
	PAIN PERDU CAMEL AU BEURRE 1/2 SEL ET SA GLACE VANILLE FONDANTE	7.00
3 BOULES CHANTILLY : VANILLE - MACARON CAMEL - FRAMBOISE MERINGUÉE	6,50	

NOS PRODUITS SONT REÇUS FRAIS ET FABRIQUÉS SUR PLACE

PRIX NETS TTC EN EUROS, SERVICE COMPRIS