



## FORMULE DU MIDI

(Uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf fériés)

Plat au choix dans la formule : 13.90€  
+ dessert ou café : 15.90€

Le Petit Pot de Bienvenu  
(Fromage Frais à la Persillade)



### « Notre fameuse Pièce de Bœuf Frites Maison à Volonté »

Sauce au choix

Les Sauces à Base de Beurre (Spécialité) :  
- Au Beurre, Ail, Persil, Citron  
- Au Beurre, Moutarde à l'Ancienne, Miel  
- Au Beurre, Au Chorizo

Les Sauces Classiques :  
- Sauce au Roquefort  
- Sauce au Poivre  
- Sauce Béarnaise



Tartare de Bœuf et sa Béarnaise Maison

Le Poisson du Jour au Beurre Blanc et ses Légumes de Saison

La Grande Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés

La Grande Salade Grècque

Assiette Végétarienne



Dessert au choix  
(Faites votre choix dans la carte des desserts !)



## MENU Bistrot

ENTRÉE + PLAT + DESSERT au choix ..... 27.90€  
UN PLAT au choix + UN DESSERT au choix ..... 24.90€  
UNE ENTRÉE au choix + UN PLAT au choix ..... 24.90€  
Menu Enfant (-10 ans) ..... 12.90€

Le Petit Pot de Bienvenu  
(Fromage Frais à la Persillade)

### ENTRÉES

Rillettes du Mans, Toasts Grillés et Cornichons

Caquelon d'Œuf Poché au Foie Gras

Soupe du Moment et sa Douceur

Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés

Tartare de Saint-Jacques exotique

Foie gras de canard maison, Chutney de figues et pain toasté (supplément 4€)

### PLATS

#### « Notre fameuse Pièce de Bœuf Frites Maison à Volonté »

Sauce au Choix

Les Sauces à Base de Beurre (Spécialité) :  
- Au Beurre, Ail, Persil, Citron  
- Au Beurre, Moutarde à l'Ancienne, Miel  
- Au Beurre, Au Chorizo

Les Sauces Classiques :  
- Sauce au Roquefort  
- Sauce au Poivre  
- Sauce Béarnaise  
- Sauce Rossini (supplément +3€)

Tartare de Bœuf et sa Béarnaise Maison

Le Poisson du Jour au Beurre Blanc et ses Légumes de Saison

Carpaccio de bœuf et frites maison

La Grande Salade de Chèvre Chaud aux Lardons Fumés

La Grande Salade Grècque

Assiette Végétarienne



Dessert au choix  
(Faites votre choix dans la carte des desserts !)

### « LES POTS LYONNAIS » 46cl

Rouge : IGP Coteaux de Peyriac ..... 13 €  
Rosé : IGP Coteaux de Peyriac ..... 13 €

Blancs (AOC)	75cl	37.5cl	verre 14cl
Muscadet Sèvre/Maine	22€	17€	6€
Touraine Sauvignon	23€		6€
♥ Jasnieres	27€		6€
Coteaux du Layon	28€		6€
Rosés (AOC)	75cl	37.5cl	verre 14cl
Bordeaux Rosé	21€		6€
Tarani	22€		6€
♥ Provence	23€	17€	6€
Cabernet d'Anjou	23€	17€	6€
Rouge (AOC)	75cl	37.5cl	verre 14cl
Bordeaux	22€		6€
Côtes du Rhône	23€		6€
Saint Nicolas de Bourgueil	27€	18€	6€
♥ Fitou Bio	27€		6€
Saumur Champigny Bio	28€		6€
♥ Cave Prestige (AOC)	75cl	37.5cl	verre 14cl
♥ Le Vin du Moment	33€		8€
Petit Chablis	38€		8€
Lalande de Pomerol	44€		
Chorey-Les-Beaune	48€		

Champagnes (AOC)

Sélection 75cl ..... 55€    La Coupe 12 cl ..... 10€  
Moët & Chandon 75cl ..... 75€

### NOS DESSERTS

Assiette de Fromages

Crème Brûlée Vanille

Cheesecake chocolat blanc et framboise

Tartelette poire chocolat

Brioche Façon Pain Perdu Glace Caramel

Cœur Coulant Chocolat Glace Vanille

Café Gourmand (Supp 3€)

#### Nos Coupes Glacées

Coupe Liégeoise (café ou chocolat)

Dame Blanche (Glace Vanille, Chocolat Chaud, Chantilly)

Coupe After Eight (Glace Menthe-Chocolat, Chocolat Chaud, Chantilly)

Coupe Colonel

Coupe Sorbet (Glace Citron Vert, Framboise, Mangue)