



**La salle principale est à l'étage ! The dining room is upstairs !**  
**Ici, tout est fait maison ! All our dishes are homemade !**



**Halte aux nuggets, jambon, frites ! Le Chef vous propose un Menu Enfant à 18,90€ avec plat + dessert selon ses envies et son appétit. Portion enfant à choisir parmi l'ardoise et la carte (sauf exception). Stop with nuggets, ham, fries ! The Chef offers a Kid's Menu at €18.90 with main dish + dessert according to their tastes and appetite. Children's portion to choose from the daily menu and the menu (with exceptions).**



**N'hésitez pas à nous demander de personnaliser votre menu en cas d'intolérance alimentaire. Let us know if you have any diet restrictions and our Chef will make sure to provide a personalised menu for you.**

## LES ENTRÉES / STARTERS

Terrine du Chef à partager !	To share ! Chef's terrine	15
<b>Le Végé</b> Brie à la moutarde de Meaux, pané à l'anglaise et ses "pommes en l'air" flambées au Calvados	<b>Veggie</b> Meaux brie cheese and grain mustard, breaded and served with Calvados flambé apple	12,50
Burrata des Pouilles et légumes du soleil confits du jour <small>POSSIBLE SANS GLUTEN</small>	Burrata from Puglia and candied vegetables of the day <small>GLUTEN FREE AVAILABLE</small>	15
<b>Le Bistronomique Terre</b> Cassiolette de champignons du moment au beurre d'ail et son œuf poché <small>SANS GLUTEN ET POSSIBLE SANS ŒUF, À LA DEMANDE</small>	<b>Le Bistronomique Terre</b> Mushroom "cassiolette" of the day cooked in garlic butter served with poached egg <small>GLUTEN FREE / NO EGG OPTION ALSO AVAILABLE</small>	14,50
Tatin de queue de bœuf au caramel d'épices	Oxtail and spiced caramel tarte tatin	16
Terrine de foie gras de canard des Landes, compotée d'oignons au cassis et ses toasts de pain	Foie gras terrine of duck from Les Landes region served with confit onion in blackcurrant and toasted bread	20,50
<b>Le Bistronomique Mer</b> Crème de petits pois à la menthe et crevettes marinées <small>SANS GLUTEN</small>	<b>Le Bistronomique Mer</b> Peas cream with mint and marinated shrimp <small>GLUTEN FREE</small>	15
Tataki de saumon	Salmon Tataki	14

## LES PLATS / MAIN DISHES

Bolognese della Casa <small>POSSIBLE EN FORMULE À L'ARDOISE</small>	Bolognese della Casa <small>POSSIBLE TO INCLUDE IN DAILY MENU</small>	20
<b>Le Végé</b> Millefeuille de légumes du Chef, gratiné au parmesan <small>SANS GLUTEN</small>	<b>Veggie</b> Chef's vegetable millefeuille, gratinated with parmesan	20
"La nobile e bella" Végétarienne (Légumes du marché crus et cuits, céréales, fromage et œuf poché) <small>POSSIBLE VEGAN ET SANS GLUTEN, À LA DEMANDE</small>	"La nobile e bella" Vegetarian platter (cooked and raw fresh vegetables, grains, cheese and poached egg) <small>GLUTEN FREE / VEGAN OPTION ALSO AVAILABLE</small>	22
<b>Le Bistronomique Terre</b> Cuisse de canard du Périgord, confite Maison	<b>Le Bistronomique Terre</b> Homemade confit duck leg	25
Assiette de cochon confit	Confit porc platter	25
Rognon de veau en cocotte, façon Grand-mère	Veal kidneys casserole, "Grand-mère" style	26,50
Authentique magret de canard des Landes à l'orange	Roasted duck breast with orange sauce	26,50
Compotée d'agneau de 7 heures, en croûte de moutarde	7 hours slow cooked lamb leg, mustard crust	29
Ris de veau flambé au Cognac, façon Cuisine bourgeoise	Cognac flambé sweetbread, "bourgeoise" cuisine style	33
Côte de bœuf Simmental d'1 kg, juste rôtie, pour 2 personnes <small>TOUS NOS PLATS DE VIANDE À LA CARTE SONT PRÉPARÉS SANS GLUTEN</small>	Simmental beef prime rib of 1kg, simply roasted, for 2 people <small>ALL OUR MEATS "A LA CARTE" ARE PREPARED GLUTEN-FREE</small>	84
<b>Le Bistronomique Mer</b> Moules marinières du Chef <small>SELON ARRIVAGE</small>	<b>Le Bistronomique Mer</b> Chef's "marinières" mussels <small>BY MARKET AVAILABILITY</small>	20
Pavé de morue et sa crème de chorizo <small>SANS CHORIZO, À LA DEMANDE</small>	Pan seared cod filet with a cream of chorizo <small>WITHOUT CHORIZO AVAILABLE</small>	25,50
Pavé de saumon poêlé et sa sauce verte aux herbes	Pan-fried salmon steak and green herb sauce	26

## LES FROMAGE & DESSERTS / CHEESE & DESSERTS

Saint-Marcellin rôti au miel de fleurs <small>SANS GLUTEN</small>	Saint-Marcellin cheese roasted with flower honey <small>GLUTEN FREE</small>	10
Tiramisù della Nonna	Tiramisù della Nonna	11
Crème brûlée à la Vanille de Madagascar <small>SANS GLUTEN</small>	Madagascar vanilla "crème brûlée" <small>GLUTEN FREE</small>	12
Tatin de poires au caramel de figues <small>DU MERCREDI SOIR AU SAMEDI</small>	Pear tatin with fig caramel <small>FROM WEDNESDAY EVENING TO SATURDAY</small>	12,50
Le Nougat De Paname et sa glace à la vanille <small>SANS GLUTEN</small>	Nougat De Paname, Chef's special, served with vanilla icecream	12,50
Profiteroles à la glace vanille et sa sauce chocolat servie chaude	Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce served hot <small>GLUTEN FREE</small>	12,50
Fantaisie du Chef <small>POSSIBLE SANS GLUTEN</small>	Chef's surprise <small>GLUTEN FREE AVAILABLE</small>	14
L'authentique Soufflé au chocolat <small>SANS GLUTEN</small>	Authentic Chocolate soufflé <small>GLUTEN FREE</small>	14