



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	16
Le Végé Brie à la moutarde de Meaux, pané à l'anglaise et ses "pommes en l'air" flambées au Calvados Burrata des Pouilles et ses légumes du soleil	Veggie Meaux brie cheese and grain mustard, breaded and served with Calvados flambé apple Burrata from Puglia and its mediterranean vegetables	12,50 15,90
Le Bistronomique Terre Cassiolette de champignons du moment au beurre d'ail et son œuf poché SANS GLUTEN / POSSIBLE SANS ŒUF, À LA DEMANDE Tatin de queue de bœuf au caramel d'épices Terrine de foie gras de canard des Landes, compotée d'oignons au cassis et ses toasts de pain	Le Bistronomique Terre Mushroom "cassiolette" of the day cooked in garlic butter served with poached egg GLUTEN FREE / NO EGG OPTION ALSO AVAILABLE Oxtail and spiced caramel tarte tatin Foie gras terrine of duck from Les Landes region served with confit onion in blackcurrant and toasted bread	14,50 16 20,50
Le Bistronomique Mer Tataki de saumon Velouté de petits pois à la menthe, crevettes marinés	Le Bistronomique Mer Salmon Tataki Cream of pea soup with mint and marinated prawns	14 14,50

◆ LES PLATS / MAIN DISHES ◆

Bolognese della Casa POSSIBLE EN FORMULE À L'ARDOISE	Bolognese della Casa POSSIBLE TO INCLUDE IN DAILY MENU	20
Le Végé Millefeuille de légumes du Chef, crumble au parmesan SANS GLUTEN "La nobile e bella" Végétarienne (Légumes du marché crus et cuits, céréales, fromage et œuf poché) POSSIBLE VEGAN ET SANS GLUTEN, À LA DEMANDE	Veggie Chef's vegetable millefeuille with parmesan crumble GLUTEN FREE "La nobile e bella" Vegetarian platter (cooked and raw fresh vegetables, grains, cheese and poached egg) GLUTEN FREE AND VEGAN OPTION AVAILABLE ON REQUEST	20 23
Le Bistronomique Terre TOUTES NOS VIANDES À LA CARTE SONT PRÉPARÉES SANS GLUTEN Cuisse de canard du Périgord, confite Maison Assiette de cochon confit Authentique magret de canard des Landes à l'orange Rognon de veau en cocotte, façon Grand-mère Compotée d'agneau de 7 heures, en croûte de moutarde Ris de veau flambé au Cognac, façon Cuisine bourgeoise Côte de bœuf Simmental d'1 kg, juste rôtie, pour 2 personnes	Le Bistronomique Terre ALL OUR MEATS "À LA CARTE" ARE PREPARED GLUTEN FREE Homemade confit duck leg Confit porc platter Roasted duck breast with orange sauce Veal kidneys casserole, "Grand-mère" style 7 hours slow cooked lamb leg, mustard crust Cognac flambé sweetbread, "bourgeoise" cuisine style Simmental beef prime rib of 1kg, simply roasted, for 2 people	25,50 25,50 27,00 27,50 29,50 34,50 87
Le Bistronomique Mer Moules marinières du Chef SELON ARRIVAGE Pavé de saumon poêlé et sa sauce verte aux herbes POSSIBLE SANS GLUTEN Pavé de morue et sa crème de chorizo POSSIBLE SANS CHORIZO ET SANS GLUTEN, À LA DEMANDE	Le Bistronomique Mer Chef's "marinières" mussels BY MARKET AVAILABILITY Pan-fried salmon steak and green herb sauce AVAILABLE GLUTEN FREE Pan seared cod filet with a cream of chorizo AVAILABLE WITHOUT CHORIZO AND GLUTEN FREE ON REQUEST	20 26 26,50

◆ LES FROMAGE & DESSERTS / CHEESE & DESSERTS ◆

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