

Nos Entrées

Foie Gras de Canard au Naturel, Chutney de Fruits d'Automne	24 €
Salade César à Notre Façon	18 €
Cœur de Laitue Iceberg, <i>King Crab</i>	22 €
Le Haricot Vert Extra Fin, Champignons de Paris	14 €
Soupe ou Velouté du Jour	14 €

Nos Plats

La Coquille, Jambon, Truffes <i>Tuber Estivum</i>	27 €
Dos de Cabillaud Vapeur, Citron de Menton Confit	32 €
Poulpe à la Plancha, Façon Niçoise	38 €
Loup de Méditerranée en <i>Croûte de de Sel</i> pour 2 pers	39 € pp
Tartare de Bœuf Charolais Préparé par nos Soins	26 €
Escalope de Veau Panée	27 €
Hamburger Old Course, Sauce Secrète	24 €
Côte de Boeuf Charolaise <i>Tomahawk</i> pour 2 pers.	39 € pp

Nos Garnitures aux Choix :

Frites Fraîches, Purée Maison, Poelée de Légumes, Légumes Verts, Salade Verte
Garniture supplémentaire 7 €

Côté Œufs

Œufs au Plat avec ou sans Bacon	13 €/15 €
Omelette Nature	14 €
Omelette comme vous la Souhaitez (jambon, fromage, fines herbes)	16 €

Accompagnés d'un Bouquet de Salade.

Plus qu'un Club

Entre deux Tranches de Pain de Campagne, Bouquet de Salade	
Grange (suprême de poulet, tomates séchées)	18 €
Green du Green (tomates, mozza, basilic)	16 €

A l'Ardoise

Notre plat du Jour	24 €
Nos Suggestions du Moment en Retour du Marché	

Côté Saveurs Sucrées

Nous vous présenterons <i>Notre Farandole des Desserts</i>	10 €
--	------

