

NOS ENTRÉES :

OUR STARTER :

LE HARENG...À L'HUILE, POMMES DE TERRE, OIGNONS	9.50 €
HERRING WITH OIL, POTATOES, ONIONS	
LA SOUPE, SELON... « L' HUMEUR DU CHEF ! »	9.50 €
THE SOUP, ... « CHEF'S MOOD » !	
L'OS À MOELLE ... SEL DE GUÉRANDE, TOAST	9.00 €
THE BONE MARROW... SEA SALT FROM GUÉRANDE	
LE FOIS GRAS ...« CUIT À 54 DEGRÉS » MAISON	16.00 €
FOIE GRAS ... « COOKER AT 54 DEGREES » HOME MADE	
LE SAUMON FUMÉ... TOASTS GRILLÉS, BEURRE	12.50 €
SMOKED SALMON... GRILLED TOASTS, BUTTER	
LA TERRINE ... PRÉPARÉE « MAISON »	10.00 €
THE HOME MADE TERRINE	

NOS PLATS :

OUR DISHES :

COTE DE COCHON « DES ARDENNES » RATTES DU TOUQUET,	22.50 €
PORK'S RIB "OF THE ARDENNES", POTATOES : RATTES DU TOUQUET	
SOURIS D'AGNEAU, POËLÉE DE HARICOTS VERTS	19.50 €
LAMB MICE, SNACKED BEANS GREENS	
ESCALOPE DE VOLAILLE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE,	17.90 €
CHAMPIGNONS DES BOIS	
CHICKEN CUTLET, MASHED POTATOES, WILD MUSHROOMS	
POT AU FEU « DE MA GRAND-MÈRE » PETITS LÉGUMES	17.00 €
POT AU FEU BY "MY GRANDMOTHER", LITTLE VEGETABLES	
LE SAUMON... A L'UNILATÉRAL, RIZ SAUVAGE, ÉCUMÉ	18.50 €
DE BEURRE BLANC	
SALMON ... ON ONE SIDE, WILD RICE. SKIMMED OF BEURRE BLANC	
NOIX DE SAINT JACQUES... RISOTTO CRÉMEUX, ÉMULSION	22.50 €
À LA VANILLE	
WALNUTS OF SAINT JACQUES, RISOTTO CREAMY, VANILLA EMULSION	

NOS VIANDES : (100% VIANDE DE RACE ORIGINE FRANCE)

OUR MEETS : (100% PUREBRED MEET, ORIGIN FRANCE)

LA COTE DE BOEUF (ENVIRON 1 KG 400 POUR 2 PERSONNES) 60.00 €

THE RIB OF BEEF (APPROXIMATELY 1 KG 400 FOR 2 PERS)

LE PAVE DE RUMSTEAK 15.50 €

THE RUMP STEAK

LE FILET DE BOEUF ... SAUCE MARCHAND DE VIN 26.00 €

THE BEEF FILET... WINE SAUCE

L'ENTRECÔTE 23.50 €

THE ENTRECOTE

LE TARTARE ... AU COUTEAU « LE CLASSIQUE » 15.90 €

THE TARTAR... WITH A KNIFE « THE CLASSIC »

LE TARTARE ... AU COUTEAU, FOIE GRAS “ LE RICHE” 18.50 €

THE TARTAR. ... WITH A KNIFE, FOIE GRAS « THE RICH »

LE BURGER ... BOEUF, TOMATE, OIGNON, BOURSIN 16.00 €

THE BURGER ... BEEF TOMATO, ONION, BOURSIN CHEESE, SALAD

** TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES ACCOMPAGNÉES DE

FRITES ET SALADE

ALL OUR MEETS ARE SERVED WITH FRIES AND SALAD

NOS DESSERTS :

OUR DESSERTS :

TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE	9.00 €
APPLE TARTE WITH VANILLA ICE CREAM	
LA CRÈME BRULÉE « VANILLE BOURBON »	9.00 €
CRÈME BRULÉE, BOURBON VANILLA	
PROFITEROLES « HUM ! » AU CHOCOLAT	9.00 €
PROFITEROLES, HUM ! CHOCOLATE	
LE PETIT FLAN, LÉGER DE LA PATRONNE	9.00 €
THE LITTLE FLAN, LIGHT, OF THE BOSS	
LE CAFÉ GOURMAND À DÉCOUVRIR ...	9.00 €
THE GOURMET COFFEE TO DISCOVER ...	
LES CANNELÉS DE BORDEAUX... " MAISON "	9.00 €
THE BORDEAUX FLUTED... " HOME MADE"	
LE FROMAGE ... DU MOMENT ET SALADE VERTE	10.00 €
THE CHEESE ... OF THE MOMENT AND GREEN SALADE	

“ MENU COMPTOIR ”

26.00 €

ENTRÉE + PLAT

STARTER + DISH

OU

OR

PLAT + DESSERT

DISH + DESSERT

“MENU DES ÉLUS “

31.00 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

STARTER + DISH + DESSERT

NOTRE SÉLECTION ...

LES CHAMPAGNES:

	75 CL
COLLET BRUT	55 .00 €
MAILLARD	55.00 €
ABELE BLANC DE BLANC	68.00 €
DUVAL LEROY BRUT	60.00 €
DEUTZ BRUT	68.00 €
ROEDERER BRUT	68.00 €
GIRAUD « ESPRIT NATURE » BRUT	65.00 €
VEUVE CLICQUOT BRUT CARTE JAUNE	65.00 €
VEUVE CLICQUOT VINTAGE 2008	72.00 €
CRISTAL ROEDERER	285.00 €
ABELÉ ROSÉ	60.00 €

LES APERITIFS :

LES APÉRITIFS DIVERS * 4 CL	4.40 €
LE KIR * 10 CL	4.40 €
AMÉRICANO MAISON * « LE VRAI »	10.60 €
LA COUPE DE CHAMPAGNE * 10 CL	9.50 €
LE KIR ROYAL * 10 CL	11.00 €
LE WHISKY * 4CL	7.00 €
LE WHISKY PUR MALT * 4 CL	7.80 €
HEINEKEN PRESSION * 25 CL	4.00 €
HEINEKEN PRESSION * 50 CL	8.00 €
CIDRE BRUT * 20 CL	4.00 €

LES PLAISIRS GOURMETS :

DIGESTIFS DIVERS * 4 CL	7.00 €
COGNAC XO * 4 CL	10.90 €
IRISH COFFEE * 10 CL	10.50 €
RHUM DIPLOMATICO * 8 CL	9.00 €

** L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LES SOFTS :

COCA COLA ZÉRO * 33 CL	4.00 €
FANTA, SCHWEPES, ICE-TEA * 33 CL	4.00 €
JUS DE FRUITS (ORANGE,POMME,ABRICOT,ANANAS,TOMATE) *20 CL	4.00 €

LES EAUX MINÉRALES :

VITTEL OU BADOIT * 50 CL	3.50 €
VITTEL OU BADOIT * 100 CL	4.50 €
PERRIER * 33 CL	4.00 €

BOISSONS CHAUDES :

CAFÉ	2.20 €
THÉS	2.80 €
INFUSIONS	2.80 €

ENTRÉES :

STARTERS :

SOUPE SELON,... « L'HUMEUR DU CHEF » !
THE SOUP... « CHEF'S MOOD » !

LA TERRINE FAITE « MAISON »
THE HOME MADE TERRINE

L'OS À MOELLE ...SEL DE GUÉRANDE.TOAST
THE BONE MARROW ... SEA SALT FROM GUÉRANDE

LE SAUMON FUMÉ, TOAST GRILLÉ, BEURRE
SMOKED SALMON... GRILLED TOASTS, BUTTER

LE HARENG...À L'HUILE, POMMES DE TERRE, OIGNONS
HERRING WITH OIL, POTATOES, ONIONS

L'ENTRÉE DU JOUR (SEMAINE)
THE DAY STARTER (IN THE WEEK)

PLATS :

DISHES :

LE PAVÉ DE RUMSTEAK, FRITES , SALADE
THE RUMP STEAK, FRIES AND SALAD

ESCALOPE DE VOLAILLE ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS DES BOIS
CHICKEN CUTLET, MASHED POTATOES, WILD MUSHROOMS

POT AU FEU « DE MA GRAND-MÈRE », PETITS LÉGUMES
POT AU FEU BY " MY GRANDMOTHER", LITTLE VEGETABLE

LE SAUMON... À L'UNILATÉRAL, RIZ SAUVAGE, ÉCUMÉ DE BEURRE BLANC
THE SALMON, ... ON ONE SIDE, WILD RICE, SKIMMED OF BEURRE BLANC

LE PLAT DU JOUR (SEMAINE)
THE DAY DISH (IN THE WEEK)

DESSERTS :

DESSERTS :

CRÈME BRÛLÉE "VANILLE BOURBON"
CRÈME BRULEE "BOURBON VANILLA"

LE PETIT FLAN LÉGER DE LA PATRONNE
THE LITTLE FLAN, LIGHT, OF THE BOSS

LES CANNELÉS DE BORDEAUX « MAISON »
THE BORDEAUX FLUTED, « HOME MADE »

LA TARTE FINE AUX POMMES, GLACE VANILLE
THE APPLE TARTE WITH VANILLA ICE CREAM

LE DESSERT DU JOUR (SEMAINE)
THE DAY DESSERT (IN THE WEEK)

« LE COMPTOIR DU BŒUF »...

TOUTE NOTRE ÉQUIPE EST HEUREUSE DE VOUS
ACCUEILLIR...

EN FONCTION DES PRODUITS ET DES SAISONS, À CETTE
CARTE S'AJOUTERONT DE NOUVEAUX METS ET DE
NOUVELLES SAVEURS, POUR DE NOUVELLES DÉCOUVERTES
GUSTATIVES...

BONNE DÉGUSTATION !

LAURENCE ET PATRICK MISSA