

Menu d'Automne



APERITIFS / APPETIZERS

Beignets de morue ou fromage 🍷	€10
Salt cod or cheese fritters	
Camembert rôti, thym et miel 🍷 🍷	€10
Baked Camembert with thyme and honey	
Plateau de charcuteries	€12
Mixed cold meats	

INCONTOURNABLES / THE CLASSICS

Karma Cassoulet fait maison 🍷	€20
Haricots beans. Toulouse sausage. Pork and duck. House made	
Foie gras mi-cuit 🍷	€20
Foie gras. Traditional French duck liver	
Pâté de campagne fait maison	€10
House made country-style pâté.	

ENTREES / STARTERS

Soupe à l'oignon 🍷 🍷	€8
French onion soup	
Velouté de potiron marron & châtaigne 🍷	€8
Creamy pumpkin & chestnut velouté	
Bouchée à la Reine (ris de veau et champignons de saison)	€12
Puff pastry with sweetbreads and seasonal mushrooms	
Salade de gésiers et magret séché 🍷	€10
Duck gizzard & smoked duck breast salad	
Salade de saumon fumé et quinoa 🍷	€10
Smoked salmon & quinoa salad	
Champignons de Paris farcis au roquefort 🍷 🍷	€12
Stuffed Paris mushrooms with Roquefort	

PLATS / MAIN COURSES

Poisson du jour et légumes de saison 🍷	€20
Fresh fish of the day and vegetables.	
Cannelloni ricotta épinard 🍷	€20
Ricotta and spinach cannelloni	

Poitrine de porc rôtie. Purée de carottes. Sauce charcutière	€20
Roast pork belly, carrot purée & charcutière sauce	
Confit de canard. Pommes de terre grenaille et sauce aux morilles	€20
Confit duck, baby potatoes & morel sauce	
Côte de veau, frites et salade	€23
Rib steak. Mushroom sauce. Chips and salad	
Entrecôte 300g. frites et salade 🍷	€23
Rib steak. Chips and salad	

PORTIONS / SIDES

Frites / Salade verte / légumes de saison 🍷 🍷	€4
Chips / Green salad / Saison vegetables	
Sélection de sauces	€2
Roquefort / Bordelaise / Morille	
Blue cheese / Sauce shallots et red wine/ Mushroom Morille	

DESSERTS / DESSERTS

Sélection de fromages affinés de la région 🍷	€12
Selection of aged cheeses from the region	
Moelleux de chocolat et fruits rouges	€7
Chocolate fondant with red berries	
Profiteroles, Chantilly sauce chocolat et glace vanille	€7
Profiterole with whipped cream, chocolate sauce & vanilla ice cream	
Tarte tatin	€7
Caramelized apple tart	
Crêpes au chocolat / Sucre / Grand marnier	€7
Chocolate crepes, sugar or orange flavored liqueur	
Glace ou sorbet 🍷	€2.50 un
Scoop of ice cream or sorbet	

MENU ENFANTS / CHILDREN MENU

½ portion de la carte. Dessert et Boisson compris	€13
Main course: ½ size. Dessert and drink included	

Origine de viandes affichée / Taxes et service compris / Liste d'allergènes sur demande
Meat provenance see display / Taxes and service included / List of allergens available on request

🍷 Free gluten 🍷 Végétarien

WE CREATE... EXPERIENCES