



À PARTAGER

ŒUFS MIMOSA

Œufs fermiers, mayonnaise maison

8 €

SARDINES MILLÉSIMÉES EN RILLETTES

Herbes fraîches, piment d'Espelette, échalotes, fromage blanc

9 €

CROQUE-MONSIEUR À LA PARISIENNE

Pain, jambon cuit à la truffe, comté AOP

14 €

POIREAUX VINAIGRETTE

Poireaux pochés, vinaigrette gourmande, noisettes, croûtons de pain

16 €



LE COIN DE L'ÉCAILLER



CREVETTES ROSES

Bouquet de crevettes
roses cuites,
sauce cocktail

12 € 22 €
6 PIÈCES 12 PIÈCES



HUÎTRES DE VENDÉE

Huître creuse n° 3,
échalotes au vinaigre,
beurre

18 € 32 €
6 PIÈCES 12 PIÈCES



HOMARD MAYONNAISE

Servi froid avec
salade et mayonnaise
maison

35 € 65 €
DEMI ENTIER



ENTRÉES

VELOUTÉ DE BUTTERNUT

Noix et brisures de marrons

13 €

ESCARGOTS EN PERSILLADE

Escargots gris bio de Saint-Vallier-de-Thiery, beurre en persillade

14 €

ŒUFS POCHÉS EN MEURETTE

Champignons de Paris et lard rôti

15 €

SALADE LYONNAISE

Salade frisée, lardons, œuf poché, croutons, vinaigrette

18 €

GRAVLAX DE SAUMON MAISON

Blinis de pommes de terre, avocat, condiment à la betterave

19 €

VOL-AU-VENT DE COQUILLES SAINT-JACQUES ET VOLAILLE

Béchamel, échalotes, champignons, herbes fraîches, salade

22 €

FOIE GRAS MI-CUIT EN TERRINE

Artichauts, gelée au porto, confiture figues violettes, brioche

24 €

HOMARD FAÇON THERMIDOR

Demi-homard gratiné, béchamel, herbes fraîches, échalotes, moutarde, muscade, cognac, servi avec salade

35 €

POUR LES ENFANTS

STEAK HACHÉ

Tendre viande de bœuf hachée, frites maison

15 €

RETOUR DE PÊCHE

Servi avec purée onctueuse

15 €



NOS VIANDES

TARTARE DE BŒUF

Bœuf charolais haché au couteau servi avec frites maison et salade

24 €

PINTADE FERMÈRE RÔTIE

Poitrine de pintade, champignons du moment, pomme de terre délicatesse et jus corsé

26 €

JOUE DE BŒUF BRAISÉE

Servie dans son jus avec gnocchis à la parisienne

27 €

ONGLET DE BŒUF

Compotée d'échalotes et pomme purée Monalisa, sauce au poivre

28 €

MAGRET DE CANARD

Demi-magret de canard rôti, poires, coings, purée de panais

29 €

CÔTE DE BŒUF

Côte de bœuf 1kg pour 2 personnes, deux garnitures au choix

99 €



NOS POISSONS

BLANQUETTE DE LOTTE AU BEURRE BLANC

Légumes de saison

30 €

BAR DE PLEINE MER

Céleri rave, chou rouge, artichauts, sauce grenobloise

32 €

NOS AUTRES SPÉCIALITÉS

COQUILLETES GRATINÉES AU JAMBON TRUFFÉ ET COMTÉ

Coquillettes, jambon cuit truffé en dés, crème épaisse, comté râpé et huile de truffe

22 €

RISOTTO D'ÉPEAUTRE À LA CRÈME D'ARTICHAUTS

Jambon de montagne et fruits secs

22 €



GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

Frites fraîches, Purée maison, Pomme de terre rôties, Légumes, Salade

7 €



NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES

Assortiments de trois fromages au lait de chèvre, brebis et vache

12 €



DESSERTS

DAME BLANCHE

Glace vanille, crème montée, sauce chocolat, amandes effilées

11 €

ÎLE FLOTTANTE

Œufs à la neige, crème anglaise, nougatine

11 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

Crème onctueuse à la vanille Bourbon, caramélisée à la minute

11 €

POIRE BELLE-HÉLÈNE

Poire pochée au sirop d'agrumes, chocolat, crème montée, amandes grillées

12 €

FLAN PARISIEN

Servi avec son pot de crème anglaise

13 €

FONDANT AU CHOCOLAT

Chocolat noir 72%, glace vanille

13 €

GLACES & SORBETS ARTISANAUX

Vanille, yaourt, chocolat, pistache, café, citron, mangue, fraise

3 €
LA BOULE

Les Cocktails Dessert des Fistons



OPÉRA

Liqueur de Café, Vodka Stoli, Baileys,
Espresso, et Vanille de Madagascar

16 €



TATINCION

Vodka Stoli, Amaretto Disaronno, Caramel,
Jus de Pomme, Citron vert

14 €



NOS LIQUEURS

GÉNÉPI - PÈRE CHARTREUX

Liqueur alpine traditionnelle, recette secrète des Chartreux

7 €

CHARTREUSE JAUNE

Liqueur douce aux notes de fleurs et miel

9 €

CHARTREUSE VERTE

Liqueur puissante aux arômes herbacés, 130 plantes

9 €

COINTREAU

Liqueur d'écorces d'oranges, depuis 1849

7 €

GRAND MARNIER

Alliance de cognac et d'orange

8 €

NOS COGNACS

ABK6 - VS

Cognac jeune et moderne avec une approche innovante de production

9 €

REMY MARTIN - VSOP

Vieilli quatre ans, issu des meilleurs terroirs de Grande et Petite Champagne

15 €

NOS ARMAGNACS

DOC CAMILHAC

Armagnac ambré traditionnel, notes délicates de raisin et de bois

8 €

LAUBADE DIAM XO

XO d'exception aux arômes de pain grillé et d'écorce d'orange confite

15 €