

PAIN ET BEURRE

Homemade bread and butter

**HORS D'OEUVRES**

SALADE DU MARCHE 10

Seasonal leaves, Dill cucumber

LA SOUPE "V.G.E" FAÇON BOCUSE 15

Poultry consommé, Foie Gras

PATE EN CROUTE MAISON 12

Salad, sauce Madère

FRITONS DE PIED DE COCHON 16

Gribiche condiments

FOIE GRAS MI-CUIT RITZ 18

Shallot Chutney

SOUFFLE FROMAGE 15

Comté Soufflé

ESCARGOT 15

Persillade

GRENOUILLERE-BRANDADE 15

Frog leg - Brandade

MAQUEREAU 17

Makerel - Niçoise - Romaine

HUITRES 16/32

Shallots - Jerez - Lemon

**PLATS PRINCIPAUX**

SAUMON À L'OSEILLE 23

Sorrel - White Wine - Riz Camargue

HOMARD THERMIDOR 29

Mustard - Tradition - Fresh pasta

SOLE COLBERT 33

Beurre maître d'Hotel - Jardinière

ST-JACQUES MEUNIÈRE 28

Caper - Lemon

LOUP DE MER BERCY 28

Fenouil - Beurre blanc

POULET ROTI 25

Gratin Dauphinois - Sauce Forestiere

CANARD À L'ORANGE 27

Orange sauce - Pomme purée

BLANQUETTE DE VEAU 28

Riz de Camargue

TOURNEDOS ROSSINI 38

Pomme Paillasson - Foie gras

STEAK-FRITES 25

Salade - Béarnaise

PÂTE FRAICHE MAISON 18

Niçoise - Vegetarian

PLAT DU JOUR 19.50

**ACCOMPAGNEMENTS****Side Dishes**

JARDINIÈRE	8
RIZ CAMARGUE	7
GRATIN DAUPHINOIS	8
RÂGOUT CHAMPIGNONS	9
CARDON A LA MOËLLE	8
PATE FRAICHE	7
POMME PUREE	7

**DESSERTS**

GLACE ET SORBET	9
PARIS-BREST	10
CREPE SUZETTE	10
MONT BLANC	10
BABA AU RHUM DE GUATEMALA	10
TARTE AU CITRON	10
PROFITEROLES	10

**Dessert Wines**

Chateau Vari Monbazillac	8
Weingut Kerpen 'Wehlener Sonnenuhr Beerenauslese' Mosel, 2005	15
Quinta do Noval Single Vineyard Late Bot Vintage Duoro Valley	12
Heitz Cellar 'Ink Grade Port' Napa Valley	14
Chateau Doisy-Daene Barsac, 2010 (375ml)	12/49
Pithon-Paille 'Belargus des Treilles' Coteaux du Layon, 2010 (375ml)	98
Chateau d'Yquem Sauternes, 1999(375ml)	199

**LE SEMAINIER**  
**Weekly Special**

**Monday Closed**

**Mardi**  
GIGOT D'AGNEAU 19.50

**Mercredi**  
SAUMON COULIBIAC 19.50

**Jeudi**  
TÊTE DE VEAU 28

**Vendredi**  
TRUITE AU BLEU 27

**Samedi**  
POT AU FEU 28

**Dimanche**  
BOUILLABAISSE 29