Nos Entrées

*Crumble d'Escargots et Chair de Grenouilles au
Parmesan 7,00€*

*Terrine tiède de Pommes Grenailles, Lard et Morbier
et Salade d'Endives au Xérès 7,00€*

Velouté de Potiron et Espuma au Cular 7,00€

*Marbré de Foie Gras de Canard et Jambon Ibérique,
Compotée de Poivrons au Miel et Piment d'Espelette,
Toasts au Chorizo 11,00€*

** (Supplément de 5,00€ dans les Formules)*

*Verrine de Lentillons de Champagne, Saumon fumé
d'Ecosse et crème de Roquette 7,00€*

Menu Enfant 6,50€ *(Jusqu'à 10 Ans)*

*Steak Haché ou Nuggets et Frites + Dessert
Offert le Samedi dans la limite d'1 enfant par Adulte*

Nos Plats

*Véritable Cordon Bleu Savoyard (Poulet, Jambon cru et Reblochon), Poêlée de Champignons au Herbes et frites fraîches Maison **16,00€***

*Andouillette de Troyes 5A, Coulant de Morbier, frites fraîches Maison et salade verte **15,00€***

*Bavette d'Aloyau **Angus** à la Vigneronne, frites fraîches Maison et salade verte **14,00€***

*Tajine de Lotte, Queues d'Ecrevisse et Cular aux Epinards **18,00€***

Burger du Cap

*Steak Haché de Boeuf Français, Tartare de Tomates, Cheddar, Bacon, Oeuf au Plat, frites fraîches Maison et salade verte
(Simple 13,00€ ou Double 18,00€)*

*Burger de Veau à la Fourme d'Ambert et Coppa, frites fraîches Maison et salade verte
(Simple 15,00€ ou Double 20,00€)*

*Burger de Boeuf **Charolais**, au Chèvre et sauce Barbecue, frites fraîches Maison et salade verte
(Simple 15,00€ ou Double 20,00€)*

Nos Salades

Salade du Cap

*Jambon cru, Pommes de terre, Lards frits
et Oeuf poché **14,00€***

*Salade de St Marcellin pané aux Noix, Pommes
Grenailles et Jambon de la Forêt Noire **13,00€***

*Salade de Queue de Boeuf à la Thai en feuille de Brick
Et Vinaigrette au Wasabi **15,00€***

Nos Tartares

Tartare de Boeuf Traditionnel

*Tabasco, sauce Anglaise, Ketchup, Cornichons, Jaune
d'oeuf, frites fraîches Maison et salade verte **15,00€***

*Tartare de Boeuf taillé au Couteau à la Parmesane
Tomates confites, Pesto, Copeaux de Parmesan
frites fraîches Maison et salade verte **15,00€***

*Tartare de Boeuf taillé au Couteau, Magret de
Canard fumé, Mangue et Balsamique,
frites fraîches Maison et salade verte **18,00€***

Nos Desserts

Moelleux Chocolat au Coeur de glace Vanille Bourbon
7,00€

Crème Brûlée au Carambar **7,00€**

Tartelette du Moment **7,00€**

Compote de Pommes à la Cannelle et Financier
Pistache **7,00€**

Terrine de Pain Perdu, Rhubarbe et Biscuits Roses de
Reims, Coulis **7,00€**

Café ou Thé Gourmand **7,00€**

La Sélection de notre Fromager et Salade d'Endives
*** (Fromage et Vin du Boulingrin) 7,00€**