

NOS ENTRÉES

OUR STARTERS

Salade verte de saison <i>green salad</i>	7 €
Soupe à l'oignon gratinée <i>french onion soup</i>	12 €
Six / Douze escargots au beurre d'ail 6 / 12 <i>snails with garlic butter</i>	12 / 18 €
Saumon fumé <i>smoked salmon</i>	18 €

NOS ENTRÉES AVEC PETITS SOUFLÉS

OUR STARTERS WITH SMALL SOUFFLES

Duo de soupe à l'oignon gratinée & petit soufflé fromage <i>small french onion soup & small cheese souffle</i>	17 €
Croustillant & moelleux de roquefort aux poires <i>crunchy blue cheese & pears with small blue cheese & pears souffle</i>	18 €
Entre noix de Saint-Jacques & saumon <i>scallops carpaccio & truffle oil, smoked salmon, small fresh salmon, ricotta & basil souffle</i>	20 €

NOS POISSONS

OUR FISHES

Pavé de saumon grillé, petits légumes & petit soufflé épinards (sauce béarnaise ou beurre blanc) <i>grilled salmon, vegetables & small spinach souffle (bearnaise or white butter sauce)</i>	23 €
Filets de bar rôtis au beurre blanc & purée à l'huile d'olive <i>roasted sea bass filets with white butter sauce & mashed potatoes</i>	25 €
Noix de Saint-Jacques poêlées au Vin Jaune & fondue de poireaux <i>seared scallops with Vin Jaune sauce & leeks fondue</i>	28 €

NOS VIANDES

OUR MEATS

Bœuf bourguignon aux pâtes fraîches <i>beef bourguignon with fresh pasta</i>	21 €
Magret de canard aux agrumes <i>duck breast with citrus fruits</i>	25 €
Filet de bœuf grillé & pommes paille (sauce béarnaise ou poivre) <i>grilled beef filet & straw potatoes (bearnaise or pepper sauce)</i>	30 €

NOS SOUFFLÉS SALÉS

OUR SAVOURY SOUFFLES

Soufflé fromage <i>cheese (emmental & comté)</i>	15 €
Soufflé épinards & chèvre <i>spinach & goat cheese</i>	16 €
Soufflé jambon & fromage <i>ham & cheese</i>	16 €
Soufflé roquefort & poires caramélisées <i>blue cheese & caramelized pears</i>	17 €
Soufflé saumon frais, ricotta & basilic <i>fresh salmon, ricotta & basil</i>	17 €
Soufflé Henri IV, sauce volaille aux champignons <i>cheese souffle with chicken & mushroom sauce</i>	18 €
Soufflé bœuf bourguignon <i>beef bourguignon</i>	18 €
Soufflé brochet, sauce aux écrevisses <i>pikefish souffle & crayfish sauce</i>	18 €
Soufflé au foie gras & confiture de figes maison <i>foie gras & fig jam</i>	19 €

NOS SOUFFLÉS POUR LES PETITS (<10 ans)

OUR SOUFFLES FOR CHILDREN (<10 years old)

Assiette découverte :

- *petit soufflé salé au choix à la carte avec pommes paille & petits légumes*
small savoury souffle with straw potatoes & vegetables 20 €
- *petit soufflé sucré au choix à la carte* *small sweet souffle*

Trio de fromages & salade aux noix *3 cheeses plate & walnut salad* 12 €

NOS SOUFLÉS SUCRÉS

OUR SWEET SOUFFLES

Soufflé Grand Marnier <i>Grand Marnier</i>	12 €
Soufflé chocolat & sa sauce chocolat <i>chocolate & chocolate sauce</i>	12 €
Soufflé pomme & calvados <i>apple & calvados</i>	12 €
Soufflé noisette <i>hazelnut</i>	12 €
Soufflé châtaigne <i>chestnut</i>	12 €
Soufflé Rothschild <i>vanilla, candied fruits & kirsch</i>	12 €
Soufflé caramel <i>caramel</i>	12 €
Soufflé poire & sa sauce chocolat <i>pear & chocolate sauce</i>	12 €
Soufflé marquise <i>chocolate with fresh cream & rum</i>	12 €
Soufflé antillais & ses raisins au rhum <i>vanilla, rum & raisins</i>	12 €
Soufflé pistache & pépites de chocolat <i>pistachio & chocolate chip</i>	12 €

NOS DESSERTS TRADITIONNELS

OUR TRADITIONAL DESSERTS

Tarte tatin & sa glace vanille bourbon <i>tatin pie with vanilla ice cream</i>	11 €
Crème brûlée à la vanille <i>vanilla crème brûlée</i>	10 €
Soufflé glacé Grand Marnier <i>iced Grand Marnier souffle</i>	10 €
Soufflé glacé au caramel salé <i>iced salty caramel souffle</i>	10 €

LE MENU TOUT SOUFFLÉ 37 €

Entrée au choix

Petit soufflé fromage & sa salade verte
small cheese souffle with green salad

Petit soufflé épinards chèvre & sa salade verte
small spinach & goat cheese souffle with green salad

Petit soufflé jambon fromage & sa salade verte
small ham & cheese souffle with green salad

Petit soufflé roquefort & poires caramélisées & sa salade verte
small blue cheese & caramelized pears souffle with green salad



Plat au choix

Soufflé saumon frais, ricotta & basilic
fresh salmon, ricotta & basil souffle

Soufflé Henri IV, sauce volaille aux champignons
cheese souffle with chicken & mushroom sauce

Soufflé bœuf bourguignon
beef bourguignon souffle

Soufflé brochet, sauce aux écrevisses
pikefish souffle & crayfish sauce



Soufflé sucré ou dessert au choix à la carte ou trio de fromages

LE MENU DEGUSTATION

48 €

Entrée au choix

12 escargots au beurre d'ail

12 snails with garlic butter

Duo de soupe à l'oignon gratinée & petit soufflé fromage

small french onion soup & small cheese souffle

Croustillant & moelleux de roquefort aux poires

crunchy blue cheese & pears with small blue cheese & pears souffle

Entre noix de Saint-Jacques & saumon

scallops carpaccio & truffle oil, smoked salmon, small fresh salmon, ricotta & basil souffle



Plat au choix

Pavé de saumon grillé, petits légumes & petit soufflé épinards (sauce béarnaise ou beurre blanc)

grilled salmon, vegetables & small spinach souffle (bearnaise or white butter sauce)

Bœuf bourguignon aux pâtes fraîches *beef bourguignon with fresh pasta*

Filets de bar rôtis au beurre blanc & purée à l'huile d'olive

roasted sea bass filets with white butter sauce & mashed potatoes

Magret de canard aux agrumes *duck breast with citrus fruits*

Noix de Saint-Jacques poêlées au Vin Jaune & fondue de poireaux

seared scallops with Vin Jaune sauce & leeks fondue

Filet de bœuf grillé & pommes paille *grilled beef filet & straw potatoes (+6€)*



Soufflé sucré ou dessert au choix à la carte ou trio de fromages