

Les entrées

- Œufs durs mayonnaise 7.5
Beignets de gambas, sauce aigre-douce 13.0
Les 6 escargots de Bourgogne Label rouge 13.5
Gaspacho de tomates & poivrons (fait maison) 12.0
Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan, salade de roquette 12.0
Rosace de tomate & Mozzarella Di Buffala, sauce pesto au basilic 11.0
Tranche de foie gras mi-cuit, chutney de mangue (fait maison) et ses toasts 21.5
Salade de poulet au citron vert & piment doux 10.5
Le demi-Melon des Charentes 11.0
Melon des Charentes & jambon de pays 13.5
Assiette de charcuterie 12.0
(Chorizo, rosette, jambon de Bayonne, saucisson à l'ail, terrine de volaille au curry)

Retour des choucroutes courant septembre

Les plats

- Andouillette AAAA grillée au beurre d'ail, frites 24.0
Confit de canard (Maison Lafitte) gratin Dauphinois, jus de volaille 25.0
Brochette de poulet Yakitori, poêlée gourmande aux petits légumes 23.0
Burger Zeyer (viande hachée, crème de cantal, tranche de poitrine fumée grillée, oignons confits), frites 23.5
Tartare de bœuf Label Rouge (Maison Conquet) préparé à la demande, frites & salade 24.5
Poulet fermier rôti au thym, purée de pommes de terre maison 23.5
Emincé de rognons de veau façon grand-mère, tagliatelles fraîches 24.9
Filet de bœuf poêlé, sauce Béarnaise, frites 29.9

Les poissons

- Fish & chips 26.0
Sole meunière ou sèche, pommes vapeur 43.0
Duo de tataki de thon & saumon, mousseline de patate douce, sauce soja 25.9
Poêlée de gambas & calamars à la provençale, riz 26.0
Tartare de dorade au lait de coco & gingembre, salade de fenouil frais 25.0
Beau filet de bar poêlé, sauce vierge, légumes à la plancha 27.0