

NOS SALADES / OUR SALADS



SALADE DE CHÈVRE CHAUD

11.00 €

Salade, Toasts Chèvre Chaud, Lardons, Œuf poché, Tomates

Salad, Warm Goat Toast, Bacon, Poached Egg, Tomatoes



SALADE SUD-OUEST

11.00 €

Salade, Gésiers et Magret de Canard, Œuf dur, Tomates

Salad, Gizzards and Duck Breast, Boiled Egg, Tomatoes



SALADE PAYSANNE

11.00 €

Salade, Pomme de terre, Lardons, Œuf poché, Tomates

Salad, Potato, Bacon, Poached egg, Tomatoes



SALADE DU CHEF

11.00 €

Salade, Jambon, Gruyère, Œuf dur, Tomates

Salad, Ham, Gruyère, Hard Egg, Tomatoes



SALADE OCÉANE

11.00 €

Salade, Crevettes, Saumon fumé, Œuf dur, Tomates

Salad, Shrimps, Smoked salmon, Hard Egg, Tomatoes

FORMULE SALADE / SALAD MENU



Salade au choix, Buffet de desserts

Salad to choose, Dessert buffet

15.00 €



LA BONNE ÉTAPE



Hôtel / Hotel
Restaurant
Séminaire / Workshop

NOTRE CARTE / OUR MENU



SUGGESTION DU JOUR / SUGGESTION OF THE DAY



NOS PLATS / OUR DISHES

Buffet d'entrées à volonté	Unlimited Starters Buffet	11.00 €
Omelette « Comme il vous plaira... » (Jambon, Fromage, Champignons)	Omelet « As you want » (Ham, cheese, mushrooms)	10.50 €
Steak Haché / Steak haché à Cheval	Ground beef / Ground beef from horse	10.50 €
Croque Monsieur ou Madame	Croque Monsieur or Madame	10.50 €
Croque Normand	Croque Normand	10.50 €

NOS VIANDES / OUR SELECTION OF MEAT

Plat du Jour	Daily special	12.00 €
Bavette	Flank steak	12.00 €
Brochette de volaille Marinée	Marinated Chicken Skewer	12.00 €
Brochette de Boeuf	Beef Skewer	12.00 €
Filet Mignon de Porc à la Moutarde	Porc Tenderloin with mustard	12.00 €
Cuisse de Canard Confit	Duck Leg Confit	14.00 €
Brit Burger (Original, Sauce Roquefort)	Brit Burger (Original, Sauce Roquefort)	15.00 €
Steak Tartare	Steak Tartare	15.00 €
Entrecôte ou Faux Filet (selon arrivage)	Prime Rib or Rib eye steak (according to load)	16.00 €

NOS POISSONS / OUR FISH SELECTION

Saumon à la Ciboulette	Salmon with Chives	13.00 €
Poisson Blanc du Jour	White Fish from the day	13.00 €

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

Frites maison, Riz, Haricots verts, Pâtes, Salade verte
Home fries, Rice, Green Bean, Pasta, Green Salad

saucés / sauces

Poivre, Roquefort
Pepper, Roquefort

NOS PÂTES / OUR PASTA



TAGLIATELLES

11.00 €

Carbonara

Carbonara

Saumon frais

Smoked Salmon



PENNES

11.00 €

Roquefort

Roquefort Cheese

Champignons Frais et Persillades

Fresh Mushrooms and Parsley

FORMULE PASTA / PASTA MENU



Buffet d'entrées

Pâtes au choix

ou

Pâtes au choix

Buffets de desserts

Starters Buffet

Pasta to choose

or

Pasta to choose

Dessert Buffet

15.00 €

NOS MENUS / OUR MENUS



MENU EXPRESS 1

Buffet d'entrées



Plat du jour ou Bavette
ou Brochette de volaille ou
Steak Haché ou Saumon Ciboulette

OUR FIRST FAST MENU

Starters Buffet



Daily special or Flank steak
or Skewer Chicken or Ground
beef or Salmon with Chives

MENU EXPRESS 2

Plat du jour ou Bavette
ou Brochette de volaille ou Steak
Haché ou Saumon Ciboulette



Buffet de desserts

OUR SECOND FAST MENU

Daily special or Flank steak
or Skewer Chicken or Ground
beef or Salmon with Chives



Dessert Buffet

15.00 €

Cuisse de Canard, Brit Burger, Steak Tartare, Entrecôte ou Faux Filet suppl.
Duck Leg, Brit Burger, Steak tartar, Prime Rib or Rib eye steak (additional fee)

3.00 €

MENU TOUS BUFFETS / ALL BUFFET MENUS

Buffet d'entrées à volonté



Buffet de desserts à volonté



1 jus/soda ou ½ eau



Café

All-you-can-eat Starters buffet



All-you-can-eat Dessert buffet



1 juice/soda or ½ water



Coffee

16.00 €

FORMULE ÉTAPE / THE HOUSE SPECIAL MENU

Buffet d'entrées



Plat du jour ou Viande au choix ou
Poisson au choix ou Pâtes au choix



Buffet de desserts à volonté

Starters buffet



Daily special or Meat of your choice or
Fish of your choice or Pasta of your choice



All-you-can-eat Dessert buffet

19.00 €

NOS BOISSONS / OUR BEVERAGES



LES APÉRITIFS

Kir (cassis, mûre, pêche, framboise)
Ricard
J&B
Gin, Vodka
Martini Rouge, Blanc
Suze, Porto
Cocktail de jus de fruits

OUR APERITIFS

Kir (blackcurrant, blackberry, peach, raspberry)	10 cl	3.10 €
Ricard	2 cl	3.00 €
J&B	4 cl	6.00 €
Gin, Vodka	4 cl	6.00 €
Martini Rouge, Blanc	4 cl	4.95 €
Suze, Porto	5 cl	4.90 €
juice cocktail	10 cl	4.50 €

LES BIÈRES

Pelforth blond Pression
Affligem
Picon
Heineken, 1664

OUR BEER SELECTION

	25 cl	50 cl
Pelforth blond Pression	3.80 €	7.50 €
Affligem	4.00 €	7.80 €
Picon	4.20 €	7.90 €
Heineken, 1664	3,50 €	

LES DIGESTIFS

Poire, Mirabelle, Framboise
Calvados, Cognac, Armagnac
Get 37, Get 31

OUR LIQUEURS

Pear, Cherry plums, Rapsberry	4 cl	6.00 €
Calvados, Cognac, Armagnac	4 cl	6.00 €
Get 37, Get 31	7 cl	6.00 €

LES BOISSONS SANS ALCOOL

Jus de fruits
Orangina
Coca Cola, Coca Cola Zéro
Lipton ice tea
Perrier

SOFT DRINK

Fruit juice	20 cl	3.20 €
Orangina	25 cl	3.20 €
Coca Cola, Coca Cola Zero	33 cl	3.20 €
Lipton ice tea	25 cl	3.20 €
Perrier	33 cl	3.20 €

LES EAUX

Vittel, Perrier fines bulles,
San Pellegrino

OUR MINERAL WATER

	50 cl	1 l
Vittel, Perrier light sparkling, San Pellegrino	3.50 €	5.50 €

LES BOISSONS CHAUDES

Café expresso
Thé, infusion
Chocolat Chaud

OUR HOT BEVERAGE

Expresso Coffee	1.90 €
Tea, Infusion	2.50 €
Hot chocolate	2.50 €

NOS VINS / OUR WINE SELECTION



LES ROUGES

Bordeaux

Côtes de Bourg A.O.C. –
Château La Bataille
Saint Emilion A.O.C. –
Domaine Petit Fourney

Vallée du Rhône

Côte du Rhône A.O.C. –
Domaine les Magerans

Loire

Saumur Champigny –
Domaine Les Valendenets
Saint Nicolas de Bourgueil –
Domaine les Javeaux

RED WINES

37.50 cl 75.00 cl

Bordeaux

Côtes de Bourg A.O.C. – 21.00 €
Château La Bataille
Saint Emilion A.O.C. – 34.00 €
Domaine Petit Fourney

Vallée du Rhône

Côte du Rhône A.O.C. – 20.00 €
Domaine les Magerans

Loire

Saumur Champigny – 12.50 € 20.00 €
Domaine Les Valendenets
Saint Nicolas de Bourgueil – 14.00 € 21.00 €
Domaine les Javeaux

LES ROSÉS

Gris de Blanc – I.G.P. Pays d'Oc –
Cuvée G. Bertrand

ROSÉ WINES

Gris de Blanc – I.G.P. Pays d'Oc – 20.00 €
Cuvée G. Bertrand

LES BLANCS

Bourgogne

Chablis A.O.C. – Domaine Moreau

Loire

Quincy A.O.P. – Domaine
Le Rimonet Joseph Mellot

WHITE WINES

Bourgogne

Chablis A.O.C. – Domaine Moreau 13.00 € 22.00 €

Loire

Quincy A.O.P. – Domaine 30.00 €
Le Rimonet Joseph Mellot

PICHETS / VERRES (consulter l'ardoise)

Vin Rouge : Bordeaux A.O.C
Vin rosé : Côte de Provence A.O.C
Vin Blanc : IGP Pays d'Oc

HOUSE WINE / GLASS OF WINE (view the slate)

Verre de vin / glass of wine 25.00 cl 50.00 cl

Red wine : Bordeaux A.O.C 5.00 € 6.00 € 8.50 €
Rosé wine : Côte de Provence A.O.C 5.00 € 6.00 € 8.50 €
White Blanc : IGP Pays d'Oc 5.00 € 6.00 € 8.50 €

CHAMPAGNE

Champagne Ayala – Brut majeur

CHAMPAGNE

Brut majeur champagne Ayala 75.00 cl 39.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.



**NOUS TRAVAILLONS AVEC LES PRODUCTEURS DE LA RÉGION.
LEUR SAVOIR-FAIRE SE RESSENT DANS CHAQUE BOUCHÉE.**

**WE WORK WITH LOCAL PRODUCERS, THEIR EXPERTISE
CAN BE FELT IN EVERY BITE.**



**ORIGINES DE NOS PRODUITS
ORIGINS OF OUR PRODUCTS**