



MENU CUISINE BOURGEOISE *uniquement disponible au déjeuner* **60** par pers.

GRATINÉE À L'OIGNON des Halles
ou **LES 6 ESCARGOTS EN COQUILLE** beurre d'escargot

HACHIS PARMENTIER de paleron de boeuf
ou **QUENELLE DE BAR** baignée d'une sauce Nantua

PROFITEROLE, glace vanille, sauce chocolat

MENU POULE AU POT *uniquement pour 2* **85** par pers.

HORS-D'OEUVRES À PARTAGER

Terrine de foie gras, Oeufs mimosa, Céleri rémoulade, Radis beurre salé,
Saucisson de chez Laborie

LA VÉRITABLE POULE AU POT depuis 1935, sauce Poulette
ou **FRICASSÉE DE FILET DE VEAU** grain de soie aux morilles

CRÈME BRÛLÉE à la vanille selon P. B.

À LA CARTE

Pour commencer

DÉGUSTATION D'HORS D'OEUVRES	28
Oeufs mimosa, Céleri rémoulade, Radis beurre salé, Saucisson de chez Laborie	
COEUR DE LAITUE vinaigrette Xérès	16
ESCARGOTS EN COQUILLE beurre d'escargot	14 28 <i>les 6 ou 12</i>
OS À MOELLE croque au sel	18
TOMATES DES JARDINS , olives, ventrèche de thon, basilic	34
TERRINE DE FOIE GRAS , gelée de Porto	40
LANGOUSTINES AVOCAT cocktail	40
CUISSES DE GRENOUILLE en persillade	56

Signature

GRATINÉE À L'OIGNON des Halles	20
<i>pour 2</i> LA VÉRITABLE POULE AU POT depuis 1935, sauce Poulette	48 <i>par pers.</i>

Plats

QUENELLE DE BAR baignée d'une sauce Nantua	40
GOUJONNETTES DE SOLE CROUSTILLANTES , sauce tartare	44
DARNE DE TURBOT POCHÉ , sauce Hollandaise	62
HACHIS PARMENTIER de paleron de boeuf, coeur de laitue	36
TARTARE DE BOEUF préparé à votre table, frites	42
FRICASSÉE DE FILET DE VEAU grain de soie aux morilles	50
<i>pour 2</i> CARRÉ D'AGNEAU persillé au four, jus à la sarriette	52 <i>par pers.</i>
STEAK FLAMBÉ «BAVETTE» au sautoir, sauce au poivre	48
TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF flambé au poivre	70
<i>pour 2</i> CHATEAUBRIAND flambé au poivre	70 <i>par pers.</i>

En plus

MOUSSELINE de pommes de terre	9
POMMES ALLUMETTES	9
ÉPINARDS en branches au beurre noisette	9
LÉGUMES AU POT	9
RIZ PILAF	9

Trou Normand

GRANITÉ des vigneron Bourguignons	12
--	----

Fromage

PLATEAU DE FROMAGES des Territoires de France	20
--	----

Desserts

<i>pour 2</i> ÎLE FLOTTANTE aux pralines roses	14 <i>par pers.</i>
<i>pour 2</i> CRÈME BRÛLÉE à la vanille selon P. B.	14 <i>par pers.</i>
PROFITEROLE , glace vanille, sauce chocolat	18
CLAFOUTIS AUX CERISES , glace verveine	22
<i>pour 2</i> GIBOULÉE DE FRUITS ROUGES , meringue, chantilly, glace vanille	28 <i>par pers.</i>