

# Nos Entrées

## Suggestions

**Carpaccio de st jacques**, vinaigrette aux agrumes, jeunes pousses .....14.00 €  
*Scallops carpaccio, citrus vinaigrette*

**L'artichaut de macau à la Barigoule**, harengs fumé .....11.50 €  
*Macau Artichoke, smoked herring*

**Oeuf parfait**, champignons des bois, crème au lard.....11.00 €  
*Perfect eggs, forest mushrooms and bacon cream*

Jambon persillé crème de moutarde fallot.....9.80 €  
*Homemade marbled ham with persley*

Trio d'Oeufs parfait en meurette au vin blanc (lardons, oignons et champignons)....10.80 €  
*Trio of eggs in a meurette with white wine sauce*

Escargots de Bourgogne les 6 en persillade..... 8.00 €

les 12 en persillade.....15.00 €  
*Burgundy snails with parsley (6 or 12 pièces)*

# Nos Plats

## Suggestions

**Jambon de porcelet** fumé, cuit basse température, panisse, sauce paprika.....19.50 €  
*Smoked piglet ham, cooked at low temperature, paprika sauce*

Saint jacques rôtie, choux blanc, sauce nantaise (crème, citron, jus de coquillage)....22.50 €  
*Roasted scallops, white cabbage, nantaise sauce (cream, lemon, shellfish juice)*

**Gnocchi de pomme de terre Agria**, écrevisses sauce muscade et parmesan..... ..20.50 €  
*Gnocchi, crayfish, mustmeg and parmesan sauce*

Bœuf bourguignon (oignons, lardons et champignons), frites maison.....18.00 €  
*Beef bourguignon, homemade fries*

Suprême de Poulet fermier Gaston Gérard, tagliatelles fraîches.....19.50 €  
*Chicken supreme, fresh tagliatelles,*

Hamburger, lard, cheddar, sauce burger, frites maison, salade verte.....18.50 €  
*Hamburger, homemade fries, salad*

Andouillette de chez bobosse, écrasé de P. de terre à l'huile d'olive, sauce moutarde.....19.50 €  
*Andouillette, crushed potatoes in liven oil, mustard sauce*

Bavette d'ailouan, sauce Bercy, frites maison.....19.00 €  
*Flank steak, homemade fries*

**Supplément : pour tout changement de garniture : 2.00 €**