

Pour débiter

Ravioles du Dauphiné, bouillon de bœuf truffé - 11,00€

Tartare de Saint-Jacques, mangue et vinaigrette au corail - 14,00€

Veggie bowl - 11,00€ 

Duo de canard : foie gras en terrine et en crème brûlée - 16,00€

(Toast et confiture à la demande)

Potage d'hiver - 11,50€

Côté Mijoté

Blanquette de veau et riz camarguais - 20,00€

Pot au feu et os à moelle - 21,00€

Côté Mer

Aiglefin et aubergine rôtis, crème au beurre blanc - 24,00€

Aioli de cabillaud - 21,00€

Côté Brasserie

Grande salade César au poulet croustillant - 19,00€

Best beef burger : effiloché de bœuf, confit d'oignon - 19,50€

(Mayonnaise à la moutarde et au miel, pommes frites et bouquet de mâche)

Best potatoes : rosti de pommes de terre, confit d'oignon - 19,50€

(Mayonnaise à la moutarde et au miel, pommes frites et bouquet de mâche)



Potimarron farci aux penne, crème et parmesan - 19,00€

Côté Terre

Mignon de porc basse température - 23,00€

Crème de noisette et purée de potimarron

Pièce du boucher, frites et salade verte - prix selon arrivage

Sauce au choix : poivre, béarnaise ou roquefort

Supplément accompagnement : 4,50€

Pommes frites, salade verte ou légumes du jour

Menu enfant : hamburger, frites – 2 boules de glace – 1 soda ou 1 eau minérale - 12,50€

Douceurs

Fromage gourmand (sélection de fromages) - 11.00€

Trifle au chocolat - 11,00€

Omelette norvégienne flambée au Grand Marnier - 11,00€

Tarte à l'orange, crème fouettée au cacao - 11,00€

Salade de fruits frais - 9,00€

Café ou thé gourmand - 11,00€

Coupe de glace - 11,00€

Banana Split

Café ou Chocolat Liégeois

Dame Blanche

Coupe l'Olivier

To start

Dauphiné ravioli pasta, truffle beef broth - 11,00€

Scallop tartar with mango and coral vinaigrette - 14,00€

Veggie bowl - 11,00€ 

Combo plate of duck foie gras terrine and crème brûlée - 16,00€

(Toast and jam selection)

Winter soup - 11,50€

Slow-cooked side

Veal stew with Camargue rice - 20,00€

Pot au feu with marrow bone - 21,00€

Surf

Roasted haddock fish with eggplant, beurre blanc sauce - 24,00€

Cod fish aioli - 21,00€

Mains

Large Caesar salad with crispy chicken - 19,00€

Best beef burger: shredded beef and onion confit - 19,50€

(Honey mustard mayonnaise, French fries and lamb's lettuce)

Best potatoes burger: potatoes pancake and onion confit - 19,50€

(Honey mustard mayonnaise, French fries and lamb's lettuce)



Pumpkin stuffed with penne pasta, cream, parmesan cheese - 19,00€

Turf

Slow roasted pork loin - 23,00€

Hazelnut cream and mashed pumpkin

Butcher choice, French fries and green salad - price upon arrival

Sauce selection: pepper, béarnaise ou roquefort

Extra side: 4,50€

French fries, green salad, today's vegetable

Kids menu: hamburger, fries - 2 scoop of ice cream - 1 soda or 1 mineral water - 12,50€

Prix nets / All taxes and service included

Sweets

Fromage gourmand (selection of cheeses) - 11,00€

Chocolate trifle - 11,00€

Norwegian omelette flambéed with Grand Marnier - 11,00€

Orange pie with cocoa whipped cream - 11,00€

Fresh fruits salad - 9,00€

Coffee or tea gourmand - 11,00€

Coupe de glace - 11,00€

Banana Split

Café ou Chocolat Liégeois

Dame Blanche

Coupe l'Olivier