

## Les entrées

STARTERS

<b>OEUF DUR BIO, MAYONNAISE MAISON</b> <small>BOILED ORGANIC EGG, WITH HOMEMADE MAYONNAISE</small>	<b>6,80€</b>	<b>TERRINE DU MOMENT &amp; SES CORNICHONS</b> <small>COUNTRY TERRINE OF THE DAY WITH GHERKINGS</small>	<b>8,50€</b>
<b>TOMATES MOZZARELLA DE CHEZ MAMOZZA, BASILIC</b> <small>TOMATOES WITH MOZZARELLA AND BASIL FROM MAMOZZA</small>	<b>11,50€</b>	<b>TABOULÉ À LA MENTHE MAISON</b> <small>HOMEMADE MINT TABBOULEH</small>	<b>6,50€</b>
<b>EMINCÉ D'ARTICHAUX CROQUANTS, ROQUETTE, PARMESAN</b> <small>CRISPY SLICED ARTICHOKE, ROQUETTE SALAD, PARMESAN</small>	<b>10,50€</b>	<b>NEMS VÉGÉTARIENS MAISON</b> <small>HOMEMADE VEGETARIAN SPRING ROLLS</small>	<b>8,50€</b>

## Plats principaux

MAIN COURSES

<b>TATAKI DE BOEUF AU SÉSAME</b> <small>BEEF TATAKI WITH SESAME</small>	<b>18,80€</b>	
<b>LA FAMEUSE RAVIOLE DU SANCERRE</b> <small>THE FAMOUS « SANCERRE'S RAVIOLI »</small>	<b>15,80€</b>	
<b>MAGRET DE CANARD AUX DEUX POMMES</b> <small>DUCK BREAST IN TWO APPLES</small>	<b>18,80€</b>	
<b>BROCHETTE DE BOEUF, FRITES MAISON</b> <small>BEEF BROCHETTE, HOME FRIES</small>	<b>17,80€</b>	
<b>FILET DE DORADE ROYALE À LA PLANCHA</b> <small>GRILLED FILET OF ROYAL SEA BREAM</small>	<b>19,80€</b>	
<b>TARTARE MAISON, PRÉPARÉ OU ALLER / RETOUR</b> <small>HOMEMADE BEEF STEACK TARTARE COOKED OR BACK AND FORTH</small>	<b>15,80€</b>	
<b>TRAVERS DE PORC LAQUÉ, AU MIEL ET GINGEMBRE</b> <small>GRILLED PORK RIBS, HONEY, GINGER</small>	<b>16,80€</b>	
<b>POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE</b> <small>FISH OF THE DAY ACCORDING TO MARKET DELIVERY</small>		<b>VOIR ARDOISE</b> <small>SEE THE SLATE</small>
<b>SUGGESTION ET PLAT DU JOUR</b> <small>CHEF'S SUGGESTIONS AND DAILY SPECIALS</small>		<b>VOIR ARDOISE</b> <small>SEE THE SLATE</small>

## Burgers\*

<b>LE BURGER DU SANCERRE «AU BLEU ET PAIN CHARBON»</b> (BACON +1€) <small>THE SANCERRE BURGER WITH BLUE CHEESE AND BLACK BREAD</small>	<b>17,80€</b>
<b>CHEESEBURGER CLASSIC XXL</b> (BACON +1€)	<b>15,80€</b>
<b>LE CHICKEN DU CHEF</b>	<b>16,80€</b>
<b>LE VEGAN BURGER «PAIN VEGAN» STEACK VÉGÉTAL</b>	<b>16,80€</b>

## Salades

SALADS

<b>SALADE CAESAR FAÇON SANCERRE «POULET PANÉ»</b> <small>SANCERRE'S CAESAR SALAD WITH BREADED CHICKEN</small>	<b>15,80€</b>
<b>CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD «LETHILLEUX»</b> <small>CRISPY GOAT CHEESE</small>	<b>15,80€</b>
<b>ANTIPASTI DE LÉGUMES GRILLÉS MAISON</b> <small>ANTIPASTI OF HOMEMADE GRILLED VEGETABLES</small>	<b>16,80€</b>
<b>SALADE DE SAUMON FUMÉ, AUX AGRUMES</b> <small>SALAD OF SMOKED SALMON WITH CITRUSES</small>	<b>15,80€</b>

## Fromages

CHEESES

<b>ASSORTIMENT DE FROMAGES FERMISERS</b> <small>ASSORTIMENT OF CHEESE</small>	<b>11,00€</b>
<b>MORCEAU DE FROMAGE</b> <small>PIECES OF CHEESE</small>	<b>5,50€</b>

## Formule midi

ENTRÉE + PLAT / PLAT + DESSERT  
du lundi au vendredi, sauf jours fériés

**ENTRÉES**  
TOMATES MOZZA ou TERRINE DU MOMENT ou ENTRÉE DU JOUR

**PLATS**  
BROCHETTE DE POULET AU SÉSAME ou BAVETTE D'ALOYAU SAUCE ÉCHALOTES ou PLAT DU JOUR

**DESSERTS**  
CRÈME CARAMEL MAISON ou MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON ou FROMAGE BLANC, MIEL OU COULIS

15,80€

## Desserts

<b>CARPACCIO DE FRUITS FRAIS MAISON</b> <small>FRESH FRUITS CARPACCIO</small>	<b>7,50€</b>
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON</b> <small>HOMEMADE CHOCOLATE MOUSSE</small>	<b>7,20€</b>
<b>CRÈME CARAMEL MAISON</b> <small>HOMEMADE CARAMEL CREAM</small>	<b>7,20€</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b> <small>GOURMET COFFEE</small>	<b>8,80€</b>
<b>FROMAGE BLANC, MIEL OU COULIS</b> <small>WHITE CHEESE WITH HONEY OR COULIS</small>	<b>6,50€</b>
<b>CHEESECAKE DE CHEZ RACHEL</b> <small>CHEESECAKE FROM RACHEL</small>	<b>8,70€</b>
<b>LA COUPE DU SANCERRE «GLACE VANILLE CERISES GRIOTTES»</b> <small>THE SANCERRE'S ICE CREAM CUP «VANILLA SOUR CHERRY»</small>	<b>8,80€</b>
<b>COUPE DE GLACES ARTISANALES</b> <small>ARTISAN ICE CREAM</small>	<b>7,50€</b>

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.  
PRIX NETS EN EUROS. SERVICE INCLUS.  
NET PRICE IN EUROS. SERVICE INCLUDED.



\* Viandes françaises 5% de matière grasse / all our meat is of French origin 5% fat