

# MENU HISTOIRE ANCIENNE

22,00 €

## Entrée + Plat + Dessert

Ce menu n'est pas servi le samedi soir -  
This menu is not served on saturday evening

19,00 €

## Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Au DÉJEUNER uniquement - On LUNCHTIME only  
Cette formule est servi tous les jours sauf le samedi -  
This menu is not served on Saturday  
Non valable pour les groupes

## Les entrées

Soupe de champignons, crémeux ail / parmesan

Mushrooms soup, garlic and parmesan cream

Corned de beef « Maison », beurre noisette aux pickles de légumes

Homemade corned-beef, butter sauce with vegetables pickles

Rillettes de sardines, coulis piquillos

vinaigrette d'artichauts / chorizo / arachides et coriandre

Sardines rilette, artichoke, hot saussage, coriander, peanuts

## Les plats

Le plat du jour de Patrick (proposition sur la page de gauche)

Dish of the day

Filet de merlu grillé, sauce béarnaise, riz pilaf, légumes du jour

Grilled hake fish filet

Tournedos de cochon du pays au jambon fumé et champignons, servi grillé,  
sauce béarnaise, pommes à la cendre, légumes du jour

Grilled pork tournedos

## Les desserts

Profiteroles maison à la vanille, sauce chocolat

Homemade vanilla profiterolle, chocolate sauce

Vacherin destructué rhum / raisons, sauce caramel

Homemade vacherin rhum and raisins flavor

Tarte Tatin maison, crème fraîche

Homemade Tarte tatin, cream

Toute modification du menu entrainera une facturation « à la carte »  
Any change in the menu will be result a facturation « à la carte »