

Entrées / Starters

OEUF PARFAIT



14

Cappuccino de Châtaignes et Champignons de Saison
Perfect Egg Chestnuts Cappuccino and Seasonal Mushrooms

RAVIOLES

15

Langoustines, Crème Citronnée
Langoustine Ravioli, Lemon Cream

FOIE GRAS

22

Brioche Dorée, Chutney Orange
Foie Gras Golden Brioche, Orange Chutney

TARTARE

20

Saint Jacques à la Truffe
Scallop Tartare with Truffle

Poissons / Fishes

PAVÉ DE CABILLAUD

28

Crumble de Chorizo & Parmesan, Risotto Snacké
Cod Steak, Chorizo & Parmesan Crumble, Snacked Risotto

SAINT JACQUES

24

dans sa Coquille aux Fruits de Mer, Brunoise de Légumes
Scallops in its Shell with Seafood, Vegetable Brunoise

SOLE MEUNIÈRE

38

Sauce Champagne, Déclinaison de Choux
Sole Meuniere Champagne Sauce, Cabbage Variation

Viandes / Meats

SOURIS D'AGNEAU 27

Confite, Condiment d'Oignons et Légumes
Confit Lamb Shank, Onion and Vegetable Condiment

CÔTE DE VEAU 23

A la Moutarde et au Miel, Châtaignes Rôties & Endives
Veal Chop with Mustard and Honey, Roasted Chestnuts and Endives

FILET DE BOEUF 30

Os à Moelle, Gratin de Pomme de Terre au Munster
Beef Fillet, Marrow Bone, Munster Potato Gratin

MILANAISE 22

Escalope de Veau Panée, Pâtes Sauce Tomate
Breaded Veal Escalope, Pasta and Tomato Sauce

Pâtes & Risotto

GAMBAS 19

Spaghetti Ail, Huile, Tomates Cerises et Gambas flambées
Spaghetti, Garlic, Oil, Cherry Tomatoes and Flambéed Prawns

POLPETTE 15

Spaghetti Sauce Tomate, Boulettes de Bœuf et Porc
Spaghetti with Tomato Sauce, Beef and Pork Meatballs

DEL CAPO 21

Linguine à la Truffe, Crème et Lardons
Linguine with Truffles, Cream and Bacon

RISOTTO 18

aux Légumes de Saison
Risotto with Seasonal Vegetables

Menus

DU LUNDI AU VENDREDI
MIDI UNIQUEMENT

MENU ALLEGATO 18.50

(Plat/Dessert/Boisson/Café)

MENU EXPRESS 15.50

(Plat/Boisson/Café)

Plat : Plat du Jour

ou

Carpaccio de Bœuf - Frites

ou

Pâtes : Penne, Linguine, Spaghetti

Sauces : Arrabbiata, Champignons, Carbonara

Dessert : Tiramisu ou Salade de Fruits

Boisson : 1/2 Vittel ou 1/2 San Pellegrino ou Verre de Vin (Rouge, Blanc, Rosé)
ou Pression 25cl ou Verre d'Ice Tea

DU LUNDI AU VENDREDI
MIDI ET SOIR
FROM MONDAY TO FRIDAY
NOON AND NIGHT

MENU DELICE 35

(Entrée/Plat/Dessert) (Starter/Main Course/Dessert)

MENU DELICE EXPRESS 29

(Entrée/Plat ou Plat/Dessert) (Starter/Main Course or Main Course/Dessert)

Entrée / Starter : Œuf Parfait ou Raviole de Langoustines
Perfect Egg or Langoustine Ravioli

Plat / Main Course : Coquille Saint Jacques ou Côte de Veau
Scallop Shell or Veal Chop

Dessert : Cheese Cake ou Crêpe Suzette Revisitée
Cheese Cake or Crêpe Suzette Revisited

TOUS LES JOURS MIDI ET SOIR
EVERY DAY NOON AND NIGHT

MENU GOURMAND 49

(Entrée/Plat/Dessert) (Starter/Main Course/Dessert)

Entrée / Starter : Foie Gras ou Tartare de Saint Jacques
Foie Gras or Scallop Tartare

Plat / Main Course : Pavé de Cabillaud ou Filet de Bœuf
Cod Steak or Beef Fillet

Dessert : Mont Blanc ou Demie Lune aux 3 Chocolats ou Assiette de Fromages
Mont Blanc or Half Moon with 3 Chocolates or Cheese Plate

MENU JUNIOR 20

Entrée / Starter : Assiette de Charcuterie
Plate of Cold Cuts

Plat : Escalope de Poulet - Frites ou Spaghetti sauce Tomato
Chicken Breast with French Fries or Spaghetti with Tomato Sauce

Dessert : Glaces 2 boules
2 Scoops Ice Cream

Boisson : Verre de Coca ou Ice Tea ou Jus de Fruit
Glass of Coke or Iced Tea or Fruit Juice

Desserts

SALADE DE FRUITS 8

Fruits Frais du Moment et son Sirop
Fresh Fruit of the moment and Syrup

CHEESE CAKE 10

au Spéculos et Coulis de Fruits Rouges
Cheesecake with Speculos and Red Fruit Coulis

CREPE SUZETTE 10

Revisitée à la Mandarine
Crepe Suzette Revisited with Mandarin

DEMIE LUNE 12

aux 3 Chocolats, Sauce Chocolat & Fève de Tonka
Half Moon with 3 Chocolates, Chocolate Sauce and Tonka Bean

MONT BLANC 12

Biscuit Breton, Meringue, Crème Marron et Chantilly
Mont Blanc, Breton Biscuit, Meringue, Brown Cream and Chantilly

TIRAMISU 8

Le Classique au Café
The Classic at the Coffee

DAME BLANCHE 9

3 Boules Vanille, Coulis de Chocolat, Meringue, Chantilly
3 Scoops of Vanilla Ice Cream, Chocolate Coulis, Meringue, Chantilly

AMARENA 8

3 Boules Amarena, Cerises Griotte, Chantilly
3 Scoops of Amarena Ice Cream, Morello Cherries, Chantilly

GLACE AU CHOIX 2.50

LES FRISSONS DE FANNY (54)

Glaces: Vanille, Chocolat, Tiramisu, Stracciatella, Café

Sorbets: Framboise, Citron, Passion

Ice cream: Vanilla, Chocolate, Tiramisu, Stracciatella, Coffee

Sorbets: Raspberry, Lemon, Passion Fruit

ASSIETTE DE FROMAGES 12

FROMAGERIE DU BUZION (54)