

A Partager... ou Pas To Share... Or Not

Gros Escargots de Bourgogne en Persillade <i>Big Burgundy Snails with Garlic & Parsley Butter</i>	Les 6 : Six	14,50
Soupe à l'Oignon Gratinée, Emmental Français <i>French Onion Soup with French Emmental Cheese</i>		12,00
Œuf Mayonnaise, Pickles de Moutarde <i>Egg Mayonnaise, Mustard Pickles</i>		11,00
Haricots Verts, Vinaigrette d'Échalote & Champignons de Paris <i>Végétarien</i> <i>Green Bean Salad, Shallot Vinaigrette & Parisian Mushrooms</i>		14,00
Foie Gras de Canard "Maison", Compotée d'Oignons, Brioche au Beurre, Sel de Guérande <i>Home Made" Foie Gras, Onion Compote, Butter Brioche, Guérande Salt</i>		28,50

Salades & Cie... Salad & Co...

Salade César Romaine, Filet de Poulet, Œuf Poché, Copeaux de Parmesan, Anchois, Croutons Aillés, Sauce César (Bacon +2€) <i>Romaine Lettuce, Chicken Fillet, Soft-Boiled Egg, Parmesan Shavings, Anchovies, Focaccia, Caesar Sauce (Bacon +2€)</i>		24,00
Poke Bowl au Saumon / Salmon Gravlax de Saumon, Boulgour, Avocat, Choux Rouge, Mangue, Concombre, Grenade, Citron Vert <i>Gravlax Salmon, Bulgour, Avocado, Red Cabbage, Mango, Cucumber, Pomegranate, Lime, Coriander</i>		23,50
Salade Végétarienne <i>Végétarien</i> Pastèque, Melon, Fêta, Olives Kalamata, Origan, Huile d'Olive, Feuilles de Basilic, Crème de Balsamique <i>Falafels, Bulgour, Avocado, Red Cabbage, Mango, Cucumber, Pomegranate, Lime, Coriander</i>		23,00

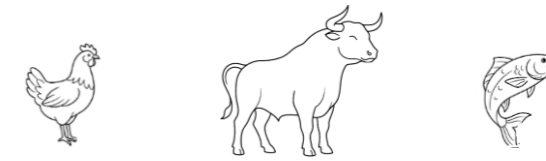
Fromages & Desserts

Saint-Marcellin de "La Mère Richard" <i>(Cow Cheese) Toasted Country Bread</i>		14,50
Le Gourmand : Une Boisson accompagnée de Crème Brûlée, Madeleine, Mousse au Chocolat & Salade de Fruits <i>A drink with Crème Brûlée, Madeleine, Chocolate Mousse & Fruit Salad</i>		
Café Gourmand 11,90	Thé ou Double Café ou Chocolat ou Crème Gourmand	13,90
Champagne Gourmand		21,00
Ile Flottante A floating island		13,50
Moelleux au Chocolat Noir, Glace Lait d'Amande <i>"Moelleux" Dark Chocolate Lava Cake, Almond Ice Cream</i>		13,00
Crème Brûlée Traditionnelle		11,50
Tarte Tatin Tiède, Caramel au Beurre Salé, Crème Fraîche d'Isigny <i>Tarte Tatin, Salted Butter Caramel, Isigny Cream</i>		12,50
Fruits Frais, Sirop Vanille Passion <i>Fresh Fruit, Vanilla-Passion Fruit Syrup</i>		13,00
Profiteroles au Chocolat <i>Profiteroles Small Cream-puffs with Chocolate Sauce</i>	Deux Choux Two Puffs	14,40
Coupes : Colonel Sorbet Citron Vert / Vodka ou Café/Chocolat Liégeois ou Fraises Melba <i>Colonel : Lime Sorbet / Vodka or Coffee/Chocolate Liégeois or Fraises Melba</i>		13,20
Irish Coffee		11,60
L'Affogato des Éditeurs : Une Tasse de Café versée sur Deux Boules de Glace Vanille & des Noisettes du Piémont Caramélisées <i>A Cup of Coffee over Two Scoops of Vanilla Ice Cream & Caramelized Piedmont Hazelnuts</i>		13,00
Crèmes Glacées : Café Espresso, Chocolat Noir Guanaja, Lait d'Amande, Vanille de Madagascar, <i>Ice Cream : Almond Milk, Chocolate Guanaja, Coffee Espresso, Madagascar Vanilla</i>	La Boule One Scoop	5,00
Sorbets Plein Fruits : Cassis, Citron Vert, Fraises, Passion, Poire <i>Sorbet : Blackcurrant, Lime, Pear, Passion, Strawberry</i>	La Boule One Scoop	5,00

29^e

Les Éditeurs
Entrecôte & Cie...

29^e



Du 15 juillet au 23 août nous vous proposons notre version de
la Fameuse « Formule de L'Entrecôte »

*From July 15 to August 23, we're offering our take on
the famous " Formule de L'Entrecôte "*

*La Salade des Éditeurs : Feuilles de Chêne, Radis, Noix
Oak-leaf Lettuce, Radishes, Walnuts*

&

Cœur de Faux Filet de Bœuf Français

Center Cut of Beef Rib Eye

oulor Filet de Poulet Fermier Français

Chicken Tenderloin

& *La Fameuse Sauce Secrète - The Famous Secret Sauce*

oulor Fish & Chips

& *Sauce Tartare - Tartar Sauce*

*accompagné de délicieuses Frites Maison à Volonté
served with delicious all-you-can-eat house-made Fries*

oulor Haricots Verts - Green Beans