



MENU CUISINE BOURGEOISE *uniquement disponible au déjeuner* **60** par pers.

ou **GRATINÉE À L'OIGNON** des Halles
LES 6 ESCARGOTS EN COQUILLE beurre d'escargot

ou **HACHIS PARMENTIER** de paleron de boeuf
QUENELLE DE BAR baignée d'une sauce Nantua

PROFITEROLE, glace vanille, sauce chocolat

MENU POULE AU POT *uniquement pour 2* **85** par pers.

HORS-D'OEUVRES À PARTAGER
Terrine de foie gras, Oeufs mimosa, Céleri rémoulade, Radis beurre salé,
Saucisson de chez Laborie

ou **LA VÉRITABLE POULE AU POT** depuis 1935, sauce Poulette
FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE, morilles à la crème

CRÈME BRÛLÉE à la vanille selon P. B.

À LA CARTE

Pour commencer
DÉGUSTATION D'HORS D'OEUVRES 28
Oeufs mimosa, Céleri rémoulade, Radis beurre salé,
Saucisson de chez Laborie
COEUR DE LAITUE vinaigrette Xérès 16
ESCARGOTS EN COQUILLE beurre d'escargot 14 | 28 *les 6 ou 12*
OS À MCELLE croque au sel 18
TERRINE DE FOIE GRAS, gelée de Porto 36
LANGOUSTINES AVOCAT cocktail 40
ASPERGES BLANCHES DES LANDES, sauce mousseline 42
CUISSES DE GRENOUILLE en persillade 56

Signature
GRATINÉE À L'OIGNON des Halles 20
pour 2 **LA VÉRITABLE POULE AU POT** depuis 1935, sauce Poulette 48 *par pers.*

Plats
QUENELLE DE BAR baignée d'une sauce Nantua 40
DARNE DE TURBOT POCHÉ, sauce Hollandaise 62
HACHIS PARMENTIER de paleron de boeuf, coeur de laitue 36
TARTARE DE BOEUF préparé à votre table, frites 42
ROGNON DE VEAU à la graine de moutarde, gratin de macaroni 42
pour 2 **GIGOT D'AGNEAU** de lait persillé au four, jus à la sarriette 48 *par pers.*
STEAK FLAMBÉ au sautoir, sauce au poivre 48
pour 2 **FRICASSÉE DE VOLAILLE DE BRESSE**, morilles à la crème 48
CHATEAUBRIAND flambé aux poivres 70 *par pers.*

En plus
MOUSSELINE de pommes de terre 9
POMMES ALLUMETTES 9
ÉPINARDS en branches au beurre noisette 9
LÉGUMES AU POT 9
GRATIN DE MACARONI 9
RIZ PILAF 9

Trou Normand
GRANITÉ des vigneronns Bourguignons 12

Fromage
PLATEAU DE FROMAGES des Territoires de France 20

Desserts
pour 2 **ÎLE FLOTTANTE** aux pralines roses 14 *par pers.*
pour 2 **CRÈME BRÛLÉE** à la vanille selon P. B. 14 *par pers.*
PROFITEROLE, glace vanille, sauce chocolat 18
CRÊPES «MADEMOISELLE» 26
pour 2 **GIBOULÉE DE FRAISES**, meringue, chantilly, glace vanille 28 *par pers.*