

## Dessert

---



**Just cooked chocolate cake, salted butter fudge**

9  
€



**French toast and home made chantilly**

9  
€



**Tarte of the day home maid**

8  
€



**Nage de kiwi, sorbet framboise**

8  
€

## Boissons

---



**Une demi-bouteille d'eau**

5  
€

## Starter

---



**Gravlax salmon, cucumber tartare and cottage cheese**

11  
€



**Crosty goast cheese on green salad**

9  
€



**Œufs cocotte à la crème de champignon**

10  
€

## Main Course

---



**Braised beef cheeks fondant**

16  
€



**Nordic plate : gravlax salmon, smoked haddock, fish rilette and tarama**

16  
€



**Rognon de veau en persillade, purée maison**

16  
€

## Entrees

---



**Souptuation d'oignons français**

9  
€

## Café

---



**Café**

2  
€

## Non classé

---



**Poulet au curry, Riz basmati**

15  
€



**Bouteille d'eau**

6  
€