



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

GRATINÉE À L'OIGNON des Halles

ou **LES 6 ESCARGOTS EN COQUILLE** beurre d'escargot

FRICASSÉE de cuisses de volaille de Bresse, morilles à la crème

ou **QUENELLE DE BAR** baignée d'une sauce Nantua

CHOU COMME UN PARIS-BREST, praliné noisette

À LA CARTE

Pour commencer

DÉGUSTATION D'HORS D'OEUVRES 28

Oeufs mimosa, Céleri rémoulade, Radis beurre salé,

Saucisson de chez Laborie, lentilles en salade

COEUR DE LAITUE vinaigrette Xérès 16

ESCARGOTS EN COQUILLE beurre d'escargot 14 | 28 *les 6 ou 12*

OS À MOELLE croque au sel 18

PÂTÉ EN CROÛTE de ris de veau et foie gras 34

ASPERGES BLANCHES DES LANDES POCHÉES, sauce mousseline 36

TERRINE DE FOIE GRAS, condiment épicé 40

BROUILLADE D'OEUFS aux pointes d'asperges 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

GOUJONNETTES DE SOLE CROUSTILLANTES, sauce tartare 44

GRATIN DE LANGOUSTINES THERMIDOR 55

HACHIS PARMENTIER de paleron de boeuf, coeur de laitue 36

TARTARE DE BOEUF préparé à votre table, frites 42

CONFIT DE CANARD pommes sarladaises 46

ESCALOPE DE VEAU À LA VIENNOISE, coeur de laitue 50

FRICASSÉE de cuisses de volaille de Bresse, morilles à la crème 52

pour 2 **CARRÉ D'AGNEAU** persillé au four, jus à la sarriette 54 *par pers.*

pour 2 **VOL-AU-VENT** de grande cuisine bourgeoise, sauce suprême 62 *par pers.*

TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF flambé au poivre 70

En plus

MOUSSELINE de pommes de terre 9

POMMES ALLUMETTES 9

ÉPINARDS en branches au beurre noisette 9

LÉGUMES AU POT 9

RIZ PILAF 9

POËLÉE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES 25

Trou Normand

GRANITÉ des vignerons Bourguignons 12

Fromage

PLATEAU DE FROMAGES des Territoires de France 20

Desserts

pour 2 **CRÈME BRÛLÉE** à la vanille selon P. B. 14 *par pers.*

CRÊPES «SUZETTE» 26

GLACE VANILLE, noisettes caramélisées 16

LE GRAND DESSERT DE LA POULE AU POT 24