



Provocateur de plaisir depuis 1954

Les Entrées

L'œuf nacré aux champignons sauvages
Siphon d'eau de champignon **8.50€**

Le butternut aux agrumes, haddock de Monsieur David
petit suisse fumé, sauce soja et petit suisse fumé **8.50€**

Le saumon fumée maison, vierge de tomates confites
Gressin, guacamole, petits suisse fumés **12€**

La langue Lucullus au foie gras frais maison
Toast Brioché (la même recette depuis 1961) **14€**

Le pâté en croute maison de canard, foie gras et ris de veau
Confiture de vieux garçon **15€**

Le croquemonsieur à la truffe
Petite salade à l'huile de truffe et lamelles de truffe **30€**

Les Plats

Le wrap de salade César aux filets de poulet jaune snackés
Copeaux de parmesan, croutons, œuf parfait, sauce César **18€**

La joue de bœuf façon carbonade flamande au pain d'épices
Frites au gras de bœuf et petits légumes **19€**

Le fameux potjewlesch maison bien parfumé
Frites au gras de bœuf, salade et sauce Piccadilly **21€**

Le risotto aux truffes et émincé de volaille
Asperges vertes Un best of du bistro **24€**

Les croquettes de crevettes grises artisanale 44%
Frites au gras de bœuf, salade, tomate et sauce cocktail **22€**

Le dos de cabillaud fumé rôti sur peau
Crème de butternut, fregola, espuma aux saveurs thaï **24€**

La poêlée de coquilles Saint Jacques de Boulogne sur Mer
Linguine aux girolles légèrement crémeuses **26€**

La côte à l'os de bœuf maturé 450gr sauce béarnaise
Frites au gras de bœuf, petits légumes **28€**

Le Chuck Flap de bœuf Black Angus USA sauce Béarnaise
Frites au gras de bœuf, petits légumes **28€**

La pomme de ris de veau de cœur aux épices de spéculoos
Oignon et fenouil confit au miel et au cumin, mascarpone **30€**

Les desserts

Le finger yuzu, bâtonnets de meringue **9€**

La sphère tout chocolat, caramel passion **9€**

Le baba aux agrumes, crème mandarine **9€**

Le banoffee banane caramel **9€**

Le café gourmand de Silvere **11€**

La ferme de l'Echo Village

Nous sommes un des premiers partenaire de la ferme de l'Echo Village à Santes pour nos légumes, herbes, etc. Ouvert aux particuliers, je vous conseille leurs paniers découverte. Nous travaillons aussi avec la ferme d'Arnaud à Coutiches

Le menu du midi

Entrée plat ou plat dessert **24€**

Entrée plat dessert **28€**

La coquille Saint Jacques gratinée

Le velouté d'endives, hareng fumé, pomme de terre

Le tartare de saumon aux artichauts et avocat

Le curry rouge de poulet thaï

L'onglet poêlé à l'échalote, frites au gras de boeuf

Le plat du jour à 14€ (sup au-dessus de 14€)

Le chtiramisu

Le Paris Brest

Carte des vins



La sélection du sommelier au verre

VINS BLANCS	12cl	20cl
Bourgogne Vézelay 2018 Camus	8€	12€
Studio by Miraval (Angelina Jolie et Brad Pitt)	5€	8€
Saint Pourcain 2020 Instant T BIO	7€	10€
Côtes de Provence Lalonde 2020 dom. Revaou	7€	10€
Hautes côtes de Beaune Mazilly 2018	9€	14€
VINS ROUGES		
Monthellie 2018 château de Monthellie BIO	11€	17€
ZE Fitou 2016 Mas des Caprices BIO	7€	10€
Bordeaux Castillon 2016 ch. Peyroux BIO	8€	12€
Coteaux du Lyonnais 2020 Clusel Rauch Traboules	6€	9€
Syrah Grenache Les Hauts de Janeil (côtes catalane)	7€	10€
VINS ROSES		
Côte de Provence Rosé Minuty	7€	10€

Le menu enfants jusque 11 ans est offert (1 menu par adulte)
Filet de poulet émincé ou filet de poisson, glace fantaisie

8% de remise le lundi et le mercredi midi avec votre Carte Gourmande