

La Carte - Les Plats

Main courses:

Filet de Truite	<p><i>Filet de Truite cuit en papillote et servi avec légumes en saison</i> <i>Fillet of trout cooked in a parcel and served with seasonal vegetables</i></p>	13,50
Confit de Canard	<p><i>Confit de canard servi avec des pommes de terres sarladaises</i> <i>Preserved duck leg served with Sarladaise potatoes</i></p>	12,00
Magret de Canard	<p><i>Magret de canard</i> <i>Magret de canard (350g)</i> <i>Magret de canard garni et servi avec pommes de terre sarladaises et sauce aux cerises</i> <i>Breast of duck garnished and served with Sarladaise potatoes and cherry sauce</i></p>	14,00 21,00
Entrecôte	<p><i>Entrecôte servie avec frites maison et sauce aux cèpes</i> <i>Rib-eye steak served with home-made chips and cèpe sauce</i></p>	12,50
Tarte Forestière (v)	<p><i>Tarte aux champignons servi tiède avec ses pommes dauphinoise et légumes du jour</i> <i>Mushroom tart served warm with dauphinoise potatoes and vegetables of the day</i></p>	9,50
Beef & Guinness Pie	<p><i>Spécialité anglaise, bœuf cuisiné à la bière « Guinness » dans une « Pie » (une tourte) avec frites maison</i> <i>English specialty, beef pie with Guinness served with home made chips</i></p>	13,50