



Salades / Ensaladas

Ensalada Vegetariana (Lechuga, crutones, pimientos, berenjena, zucchini, cebolla, albahaca, tomate y queso feta) (Eggplant, zucchini, onions, tomato, pepper, basil, crouton, goat cheese and salad)	5.00
Ensalada de Queso cabra (Lechuga, tomate seco, aceitunas, pimientos, perejil y tostadas de queso cabra) (Dried tomato, olives, pepper, parsley, salad and goat cheese toast)	5.50
Ensalada de Tocino (Lechuga, crutones, tomate, pepinillo, perejil, queso y tocino crocante) (Tomato, cucumber, parsley, cheese, crouton, crispy bacon and salad)	5.00
Ensalada de Pollo (Lechuga, crutones, tomate, pepinillo, tomillo, champiñones, pollo y queso parmesano) (Tomato, cucumber, thyme, parmesano cheese, mushrooms, crouton, chicken and salad)	5.50
Ensalada de Sésamo (Lechuga, tomate, pepinillo, pimientos, ajonjolí, manzanas y tostadas de queso brie) (Tomato, cucumber, pepper, apple, peper, sesame and brie cheese toast)	5.50
Entradas	
Quiche	4.00
Soupe à l'oignon gratinée (Sopa de cebolla gratinada) (Onions soup gratinated)	5.25
Bouchée à la Reine/Vol au vent (Canasta de hojaldre relleno de pollo champiñones y salsa bechamel) (Puff pastry shell filled with bechamel sauce chicken and mushrooms)	4.50
Camembert pané (Queso cambermert apanado) (Breaded camembert cheese)	5.50
Crêpes de Sal (Gallettes):	
Galette Florentine (Crêpe con espinacas, salsa bechamel y huevo) (Salted crepe with spinach, bechamel sauce and egg)	4.50
Galette Bretonne (Crêpe con jamón, queso y huevo) (Salted crepe with ham, cheese and egg)	4.50
Galette Normande (Crêpe con champiñones, camembert y huevo) (Salted crepe with mushrooms, camembert cheese and egg)	4.75
Galette Nordique (Crêpe con Salmón, queso crema, huevo y cebollín) (Salted crepe with salmon, cream cheese, egg and chives)	5.75



Platos Fuertes

Filet de Saumon au beurre blanc - Salmón con salsa de mantequilla (Filete de salmón con salsa de mantequilla. Servido con puré de papas y verduras de temporada) (Salmon in butter sauce, served with mashed potatoes and vegetables)	15.25
Boeuf bourguignon, Res al vino tinto (Estofado de res en salsa de vino tinto. Servido con papas fritas, y verduras de temporada) (Beef steew in red wine sauce, served with french fries and vegetables)	10.50
Hachis Parmentier - Pastel de res molida y papa (Gratinado de carne de res molida cocinada con tomate y cebolla cubierto de puré de papas. Servido con ensalada fresca) (Minced meat cooked with tomato and onions, covered with mashed potatoes and gratinated)	8.50
Filet de Poulet, sauce au bleu - Pollo en salsa de queso azul (Filete de pollo enrollado, con salsa de queso azul. Servido con papas fritas y verduras de temporada) (Breast chicken rolls with blue cheese sauce, served with french fries and vegetables)	10.50
Tartiflette (Papas, cebolla, tocino y queso gratinado. Servido con ensalada fresca) (Potatoes, onions, bacon and gratinated with cheese)	8.25
Coq au vin - Pollo al vino tinto (Estofado de pollo en salsa de vino tinto, cebollas, champiñones, zanahoria Servido con pure de papas) (Chicken stew in red wine sauce. Served with mashed potatoes and seasonal vegetables)	10.50
Burger au filet mignon- Hamburguesa Filet Mignon. (Hamburguesa de lomo, 175 g, en salsa de filet mignon, champiñones, tocino, queso azul, en pan brioche acompañado de papas fritas) (Sirloin burger, 175g, with filet mignon sauce, mushrooms, bacon, blue cheese, with brioche bread served French fries)	13.50
Cassoutlet (Casuela de fréjol con salchicha, carne de cerdo ahumada y tocino, servido con ensalada fresca) (Beans, tomato sauce, sausage, smoked pork meat,bacon)	10.00
Para Picar	
Papas Fritas (French fries)	3.25
Table Apero (Tabla de picar con jamón, salami, quesos, maní, aceitunas y dedos de pan) (Nibbles plate)	10.00
Table de Fromages (Tabla de quesos: Feta, Brie, Madurado, Azul, acompañado de panes tostados)	11.50
Table de Mini Brochettes (Tabla de mini brochetas de carne de pollo y cerdo. Acompanado de salsas y pickles)	11.00