



Les voies rapides

La galantine périgourdine au foie gras d'oie maison à partager	32,50€
L'ardoise de charcuterie IGP	22,50€
Les véritables escargots de Bourgogne au piment d'Espelette	(6) 16,50€ (12) 25,50€
La cassolette de moules d'Espagne gratinées à la crème	19,50€

Les grands axes

Le tartare d'Aubrac, frites maison à la graisse de bœuf et salade	22,50€
Le magret de canard du Sud-Ouest au miel du Périgord, légumes du marché	26,50€
Le confit de canard des Landes, frites maison à la graisse de bœuf et salade	25,50€
Le confit d'oie du Périgord, frites maison à la graisse de bœuf et salade	31,50€
La poêlée de gambas à la coriandre et ciboulette, piment d'Espelette, linguine	26,50€
La salade Caesar (filet de poulet croustillant, romaine, parmesan, crouton)	19,50€
Le Croque-Monsieur du Sens Unique, salade	15,50€
Les ravioles à la truffe blanche d'Italie (crème, parmesan et cebettes)	21,50€



Les aires de repos maison

La part de fromage AOC	9,50€
L'assortiment de nos fromages AOC	22,50€
Le fondant au chocolat maison	9,50€
Le café gourmand maison	10,50€
Le thé gourmand maison	11,50€



Starters

"Galantine" <i>Home made speciality</i> terrine with Foie gras (to share)	32,50€
Selection of cold meats	22,50€
Authentic snails from Burgundy	(6) 16,50€ (12) 25,50€
Stuffed Spanish mussels	19,50€

Main dishes

Minced steak tartar Aubrac, lightly fried if desired, fries and salad	22,50€
Duck breast with fries and salad	26,50€
Slow cooked seasoned duck leg with fries and salad	25,50€
Slow cooked goosse leg with fries and salad	31,50€
Pan fried Kingprawns with coriander, Espelette pepper and linguine	26,50€
M. Caesar 's Salad (crispy chicken, parmesan, roman lettuce and Caesar sauce)	19,50€
Croque-Monsieur (toasted ham and cheese sandwich) and salad	15,50€
Italian white truffe ravioli	21,50€

Desserts Home made

Portion of cheese AOC	9,50€
Cheese platter AOC	22,50€
Chocolate fondant	9,50€
Coffee with a selection of mini desserts	10,50€
Tea with a selection of mini deserts	11,50€