

LES ENTRÉES

ŒUFS MAYONNAISE8,00
Hard boiled eggs with mayonnaise

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE MAISON 10,50
Homemade traditional french onion soup

TERRINE DE CAMPAGNE 11,00
Traditional country pâté

HALLOUMI RÔTI AU MIEL - 13,00
Roasted halloumi with honey

AUBERGINE GRATINÉE,
SAUCE TOMATE & MOZZARELLA..... 15,90
Eggplant au gratin, tomato and mozzarella cheese sauce

TOMATES - BURRATA 16,50
Tomatoes with Burrata cheese

6 GROS ESCARGOTS DE BOURGOGNE
de «La Maison de l'Escargot»
Traditional French snails from Burgundy from «La Maison de l'Escargot»
18,00

SAUMON FUMÉ, CRÈME DE CIBOULETTE
ET SES TOASTS..... 18,50
Smoked salmon, chive cream with toasted bread

FOIE GRAS DE CANARD,
CONFITURE DE FIGUE OU CONFIT D'ÉCHALOTE..... 22,00
Duck foie gras with fig jam or shallot confit

À partager pour l'Apéro

BEIGNETS DE MOZZARELLA SAUCE TOMATE 13,00
Fried mozzarella cheese with tomato sauce

CROQUE-MONSIEUR À PARTAGER..... 14,00
Toasted white bread, cooked ham & Emmental cheese - to share

POP CHICKEN MAYONNAISE JAPONAISE 14,00
Pop chicken, japanese mayonnaise

TEMPURA DE CREVETTES SPICY MAYO..... 15,00
Shrimp tempura, spicy mayo

PIMIENTOS DE PADRÓN HUILE D'OLIVE - FLEUR DE SEL . 10,00
Pimientos de Padron, olive oil and salt

Sur le Pouce

CROQUE-MONSIEUR
Frites maison et salade - Toasted white bread, cooked ham & Emmental cheese, homemade french fries, salad
17,50
Suppl. œuf au plat + 2,00

AVOCADO TOAST
17,50
pain de campagne, fromage frais avocat, feta, grenade
Traditional bread, cream cheese, avocado, feta cheese, pomegranate
Suppl. œuf bio au plat + 2,00
Suppl. saumon fumé + 6,00

OMELETTE
Salade - Omelette with herbs, salad
Suppl. emmental, jambon blanc ou champignons +2,00
13,50

CLUB SANDWICH
Poulet, frites maison, salade
Chicken club sandwich, homemade french fries, salad
18,50

LES PLANCHES



CHARCUTERIE ~ 24,00
Cold cuts platter

FROMAGES ~ 25,00
Cheeses platter

LES SALADES

BUDDHA BOWL 17,50
riz au sésame, aubergine grillée, avocat, concombre, carottes, edamame, grenade, sauce soja
rice with sesame seeds, grilled eggplant, avocado, cucumber, carrots, edamame, pomegranate, soy sauce

CÉSAR..... 18,50
romaine, filet de poulet pané, tomates cerises, sauce César, croûton, copeaux de parmesan, œuf dur
romaine salad, chicken breast, cherry tomatoes, Caesar sauce, croutons, Parmesan cheese, hard boiled egg

NIÇOISE..... 19,50
mesclun, thon, tomates cerises, œuf dur, haricots verts, anchois, olives noires
mixed leaves, salad, tuna, cherry tomatoes, hard boiled egg, green beans, anchovies, black olives

BALLOTIN DE CHÈVRE CHAUD..... 19,50
sucrine, toasts de chèvre chaud, œuf dur, crispy bacon, tomates cerises, pignons de pin, vinaigrette au miel
sucrine salad, hot goat cheese with toasted bread, hard boiled egg, crispy bacon, cherry tomatoes, pine nuts, honey vinaigrette

COBB 20,50
romaine, crispy bacon, blanc de poulet, avocat, tomates cerises, œuf dur, bleu d'Auvergne
romaine salad, crispy bacon, chicken breast, avocado, cherry tomatoes, hard boiled egg, Bleu d'Auvergne cheese

ITALIENNE..... 21,00
mesclun, jambon de Parme, burrata, tomates, copeaux de parmesan, olives, croûtons, vinaigrette balsamique
mixed leaves, Parma ham, burrata cheese, tomatoes, Parmesan cheese, olives, croutons, balsamic vinaigrette

Les Canoux

LES PLATS

POULET FERMIER «LABEL ROUGE» RÔTI,
JUS DE CUISSON, FRITES MAISON 18,50
Free range roasted chicken, Gravy sauce, homemade french fries

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU 180 gr,
FRITES MAISON 22,00
Classique ou aller-retour - Classic or lightly-seared beef tartar, homemade french fries and salad

PAVÉ DE SAUMON SAUCE MISO, RIZ BASMATI
Salmon filet with miso, Basmati rice
24,00

BAVETTE 200 g, CONFIT D'ÉCHALOTE, FRITES MAISON... 23,50
Beef flank steak with shallot confit, homemade french fries

MAGRET DE CANARD, JUS CORSE,
PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON 25,90
Duck breast, full-bodied juice, homemade mashed potatoes

FILET DE BAR, BEURRE BLANC YUZU
HARICOTS VERTS Sea bass fillet, white butter with yuzu sauce, green beans 26,00

CÔTE DE BŒUF pour 1 personne - env. 500 g **SAUCE AU POIVRE**
OU CONFIT D'ÉCHALOTES, POMMES DE TERRE SAUTÉES, SALADE
Beef rib for 1 person with pepper sauce or shallot confit, sautéed potatoes, salad
36,50

Les Burgers



LES CANOUX
Sauce du chef, steak hâché 180 gr, salade, tomate,
oignon, cheddar - frites maison
Burger with chef's sauce, salad, tomato, onion, cheddar
22,50
Supplément bacon +2,00

CHICKEN AVOCADO BURGER
blanc de poulet pané, avocat, salade, tomate, oignons crispy,
sauce curry mango, cheddar - frites maison
Breaded chicken breast, avocado, salad, tomatoes, crispy onion,
curry mango sauce, cheddar, homemade french fries
22,50

FROMAGE AU CHOIX

Comté, Brie, Camembert,
Bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire
Chèvre
8,50

Sélection Gourmande



CAFÉ TRÈS GOURMAND
Selection of desserts with coffee
13,50

**THÉ, CRÈME, VIENNOIS
OU CAPPUCCINO
TRÈS GOURMAND**
Selection of desserts with tea,
latte, caffè vienne or cappuccino
15,50

LES PÂTES

RIGATONI À LA SAUCE TOMATE
LÉGÈREMENT ÉPICÉE, BASILIC 16,50
Rigatoni pasta with slightly spicy tomato sauce, basil - Supplément burrata +6,00

LINGUINE À LA CARBONARA 18,50
Linguine pasta carbonara

LINGUINE AUX 2 SAUMONS 24,00
Linguine pasta with smoked and fresh salmon

LES DESSERTS MAISON

CRÊPES MAISON Nutella - Confiture - Caramel beurre salé - beurre-sucre **8,50**
Homemade crepes with Nutella or jam or salted caramel or butter&sugar - Supplément chantilly ou banane + 2,00

CRÈME BRÛLÉE MAISON *Homemade «crème brûlée»* **9,50**

CHEESECAKE coulis de fruits rouges - *Cheesecake with red berry coulis* **10,00**

MËLLEUX AU CHOCOLAT et sa glace vanille **12,00**
Molten chocolate cake with vanilla ice cream

TARTE FINE AUX POMMES TIÈDE et sa glace vanille **12,00**
Warm thin apple pie, vanilla ice cream

BRIOCHE PERDUE, SAUCE CARAMEL et sa glace caramel **10,00**
French toast, caramel sauce, caramel ice cream

GLACES & SORBETS

PEDONE
MAÎTRE GLACIER 1959

1 BOULE ~ 4,50 • 2 BOULES ~ 8,50 • 3 BOULES ~ 12,50
Glaces : chocolat - vanille - caramel beurre salé - Sorbets : citron - fraise - poire
Ice-cream : vanilla, chocolate, salted caramel - Sorbets : lemon, strawberry, pear
Supplément chantilly Whipped cream + 1,50

Menu Petit Chou

-10 ANS

14,90

STEAK HÂCHÉ
FRITES
CRÊPE AU CHOIX
Minced beef
with homemade french fries
Crepe (choice of topping)

OU

CHICKEN
NUGGETS FRITES
CRÊPE AU CHOIX
Chicken nuggets
with homemade french fries
Crepe (choice of topping)



SIROP À L'EAU
Syrup with water

LES GARNITURES

Frites maison
Homemade french fries
Purée de pommes de terre maison
Homemade mashed potatoes

Riz Basmati
Basmati rice

Haricots verts
Green beans

Salade verte
Green Salad

Pommes de terre sautées
Sautéed potatoes