

ENTREES STARTERS

**Velouté du jour
(légumes frais de saison) 14,50 €**
*Fresh seasonal vegetable
soup of the day*

Entrée du jour 14,00 €
Today's special starter

**Saumon fumé maison,
selon l'esprit du jour 18,00 €**
*Home-made smoked salmon,
according to the day's mood*

**Terrine du moment -
campagne, fromage de tête 14,00 €**
*Home made pâté -
pork, game or other meats*

Jambon «Pata Negra» 15,00 €
Spanish «Pata Negra» cured ham

**Salade de légumes de nos maraîchers,
(végétarien) 14,00 €**
Vegetables salad (vegetarian)

PLATS DU JOUR MAIN COURSES

Le poisson du jour 25,00 €
Today's special fish

La volaille du marché 24,00 €
Today's market poultry

**Pièce de bœuf à l'échalote,
rattes à l'ail en chemise 32,00 €**
*Piece of beef and shallots,
sautéed potatoes and garlic cloves*

Le plat du jour 22,00 €
Today's special

SALADES SALADS

Salade César façon Villaret 22,00€
Caesar salad Villaret style

GARNITURES SIDE DISHES

Salade de mesclun 7,00 €
Mixed salad

**Pommes de terre grenailles sautées à
l'ail en chemise 5,00 €**
Pan fried potatoes and garlic cloves

FROMAGE CHEESE

**Assiette de 4 fromages de J.Y. Bordier,
Maitre fromager affineur 14,00 €**
*Seasonal cheeses from cheesemonger J.Y.
Bordier*

DESSERTS DESSERTS

Le dessert du jour (sur demande) 12,00 €
Today's special dessert

Le chocolat du moment 12,00 €
The chocolate dessert of the moment

Salade de fin d'été 12,00 €
Late summer salad

Horaires d'ouverture :
Du lundi au vendredi
de 11h à 14h30 et de
18h30 à 22h30
Le samedi de 18h30 à
22h30

Opening hours:
Monday to Friday
from 11am to 2:30pm
and from 6:30pm
to 10:30pm

Note Allergies / Allergies note :

Tous les plats peuvent contenir un ou plusieurs des allergènes suivants : Blé, Gluten, Cacahuètes, noisettes, Graines de sésame, Céleri, Soja, Lait, Oeufs, Moutarde, Lupin, Mollusque, Crustacés, Poisson, Dioxyde de soufre. Les plats peuvent également contenir des additifs alimentaires tels que du porc, de l'alcool et/ou d'autres substances qui peuvent ne pas convenir aux femmes enceintes ou des personnes ayant des besoins diététiques spécifiques. Pour toute question concernant les allergènes ou d'autres contenus de plats spécifiques, veuillez contacter directement le restaurant.

All dishes may contain one or more of the following allergens: Wheat; Gluten; peanuts; Hazelnut; Sesame seeds; Celery; Soy; Milk; Eggs; Mustard; Lupine; Mollusc; Shellfish; Fish; Sulphur dioxide. The dishes may also contain food additives such as pork, alcohol and/or other substances that may not be suitable for pregnant women or people with specific dietary needs. For questions about allergens or other specific dishes, please contact the restaurant directly.