



# CARTE

# D'HIVER



## LES ENTRÉES

### Les Petites Charcuteries

- ASSIETTE DE JESUS ARTISANAL DE MONTAGNE  
- PLATE OF ARTISANAL MOUNTAIN SAUSAGE

12€

- ASSIETTE DE CHORIZO DOUX ARTISANAL  
- PLATE OF ARTISANAL SWEET CHORIZO

12€

- RILLETTES MAISON DE COCHON DE MONTAGNE - Recette de famille !  
- HOMEMADE MOUNTAIN PORK RILLETTES - Family recipe!

15€

### Salade

- SALADE LYONNAISE : ( FRISÉE - GROS LARDONS - OEUF POCHÉ «Minute» - CROÛTONS & VINAIGRETTE BÉCANE )  
- SALAD LYONNAISE : (FRISÉE - SMOKED BACON - POACHED EGG - CROUTONS & VINAIGRETTE)

16€

### Les Grands Classiques de La Maison

- FOIE GRAS DE CANARD FERMIER FAIT MAISON «RECETTE DU CHEF»  
- HOMEMADE FARM DUCK FOIE GRAS "CHEF'S RECIPE"

19€

- TARTE LÉGÈRE A L'OIGNON & PETITE SALADE  
- SMALL HOMEMADE ONION TART

15€

- ESCARGOTS D'ARDECHE «Bio» GRATINÉS AU BEURRE BÉCANE ( Beurre frais, herbes aromatiques, ail, Jambon Cru )  
- "Organic" ARDECHE SNAILS GRATINATED WITH BÉCANE BUTTER (fresh butter, aromatic herbs, garlic, raw ham)

17€

- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE  
- ONION SOUP GRATINED WITH CHEESE

14€

## LES PLATS

- SAUCISSE DE LAGUIOLE GRILLÉE & SAUCE GASTON  
- GRILLED LAGUIOLE SAUSAGE & GASTON SAUCE

24€

- ÉCHINE DE COCHON DE MONTAGNE POELLÉE & SAUCE GASTON  
- SPOOKED MOUNTAIN PORK LINK & GASTON SAUCE

25€

- CONFIT DE CANARD MAISON ET POMMES DE TERRE À LA SARLADAISE  
- HOMEMADE DUCK CONFIT AND «SARLADAISE»-STYLE POTATOES

27€

- PAVÉ DE THON FRAIS POËLÉ «Minute» HUILE D'OLIVE & CITRON  
- FRESH TUNA STEAK "Minute" OLIVE OIL & LEMON

27€

- PLANCHA DE GAMBAS & CHORIZO FAÇON BÉCANE  
- PLANCHA OF PRAWNS & CHORIZO BÉCANE STYLE

26€

- COEUR DE BASSE CÔTE DE BOEUF D'AUBRAC SAISIE SUR FONTE & AIL EN CHEMISE  
- HEART OF LOW RIB OF AUBRAC BEEF SEIZED ON CAST IRON & GARLIC IN SHIRT

36€

### LES ACCOMPAGNEMENTS :

POMMES DE TERRE GRENAILLE À LA SARLADAISE - LENTILLES VERTE MIJOTÉES AUX LÉGUMES D'HIVER - SALADE VERTE  
SARLADAISE-STYLE GRENAILLE POTATOES - GREEN LENTILS Simmered WITH WINTER VEGETABLES - GREEN SALAD

## LES DESSERTS

- LE FROMAGE DU JOUR & Confiture de Figue  
- CHEESE OF THE DAY & Fig Jam

12€

- FONDANT AU CHOCOLAT MAISON & CRÈME FOUETTÉE VANILLE  
- HOMEMADE CHOCOLATE FONDANT & VANILLA WHIPPED CREAM

15€

- TIRAMISU DE LA MAISON  
- HOME MADE TIRAMISU

15€

- DESSERT DU MOMENT ( Voir L'Ardoise )  
- DESSERT OF THE MOMENT (See L'Ardoise)