

Hors-d'œuvre

- RILLETES DE MAQUEREAUX** 8 €
Maquereau, yaourt grec, échalotes, citron confit maison et ciboulette. Servies avec endives.
- GOUGÈRES À LA MIMOLETTE VIEILLE** 6 €
Pâte à choux maison, garnie de mimolette et de sauce Mornay, gratinées à la mimolette vieille. Servies par 4.
- TARAMA MAISON** 9 €
Servi avec flatbread maison cuit au feu de bois et citron.
- HUITRES DU GRAND BANC (CAP FERRET)** 7 €
N°4 pleine mer servies par 3, citron et vinaigre à l'échalote.
- PÂTÉ EN CROÛTE** 12 €
À partager ou pas. Pâte bien beurrée de la pâtissière, gelée au porto, cochon, mousse de foie de volaille et pistaches. Servi avec pickles de légumes maison.
- SAUCISSON À LA TRUFFE DE LA MAISON MILLAS** 10 €
À la truffe d'été, séché à l'air libre sur les Monts de Lacagne dans les hauteurs du Tarn.
- ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ** 12 €
Escargots français d'Auvergne, élevés par Michaël Vial au pied de la montagne Bourbonnaise. Servis par 6.

Entrées

Histoire de lancer les hostilités.

- ŒUF MAYO** 3 €
Œuf plein air, mayo maison et ciboulette.
- POIREAUX VINAIGRETTE** 7 €
Le classique de bistrot, vinaigrette de la maison, croûtons au beurre et noisettes torréfiées.
- SOUPE À L'OIGNON** 9 €
Notre version de la soupe à l'oignon. Oignons bien beurrés mouillés au fond de veau et déglacés au porto, gratiné de comté.
- BROCHETTE DE CŒURS DE CANARD AU BBQ** 8 €
Cœurs de canard marinés, laqués puis cuits sur la braise. Servis avec harissa maison et sauce yaourt.
- MOULES, BEURRE BLANC, PIMENT** 9 €
Cuisinées en marinère et servies avec beurre blanc et piment lactofermenté.
- CHAMPIGNONS EN PERSILLADE** 12 €
Mélange de champignons sautés en persillade, ventrèche de cochon, œuf confit et parmesan.
- SALADE D'ENDIVES ET FOURME D'AMBERT** 7 €
Salade d'endives, vinaigrette à la fourme d'Ambert, pommes et noix.



Accompagnements

- FRITES • PURÉE • MESCLUN** 4 €
- MACARONIS** 5 €
Gratinés dans une béchamel au comté.

Plat Du Jour

DEMANDE À TON SERVEUR!
Mitonné gaiement selon l'inspi du chef.

Plats

On n'invente rien mais on le fait bien.

- TARTARE DE BŒUF** 15 €
Bœuf français relevé à la française servi avec frites maison.
- CROQUE-MONSIEUR** 12 €
Pain de mie de chez Grain Boulangerie, chiffonnade de jambon à l'ancienne, gratiné de comté AOP. Servi avec salade. Œuf de madame +1€.
- SAUCISSE PURÉE** 14 €
Saucisse de porc façonnée artisanalement par la Maison Millas, jus de viande mijoté 8 heures et purée bien beurrée.
- BAVETTE DE BŒUF** 19 €
Bœuf français. Sauce béarnaise ou beurre maître d'hôtel. Servie avec frites maison.
- SALADE CÉSAR** 17 €
Une icône de brasserie. Salade romaine, sauce césar aux anchois, croûtons, œuf dur, poulet rôti et parmesan.
- ANDOUILLETTE 5A** 19 €
Grillée à la cheminée puis servie avec sauce moutarde et frites.
- PÊCHE DU JOUR** 19 €
Poisson selon arrivage, embeurrée de chou au vin blanc, beurre blanc safrané, moules et œufs de truite.
- VÉGÉ DU MOMENT** 17 €
Tagliatelles liées au beurre de sauge et Ossau-Iraty, servies avec une poêlée de champignons.

Fromages

- SOIGNEUSEMENT SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE CHEF** 9 €
Assiette de fromage. Brie de Meaux et Bleu d'Auvergne signés Mimi Crèmerie, Comté vieux du Jura affiné par la Fruitière Lavigny. Goûtez le trio ou choisissez votre morceau préféré. Accompagnée d'un chutney de saison.

Desserts

- PARIS-BREST** 9 €
Le grand classique de la maison. Mousseline, coulant praliné et noisettes torréfiées.
- CRÈME BRÛLÉE** 8 €
Délicieusement vanillée et parfaitement caramélisée.
- FONDANT AU CHOCOLAT** 10 €
Extra fondant comme un fondant Baugeois. Servi avec une belle crème anglaise.
- PROFITEROLES** 10 €
Choux maison, glace vanille de Madagascar, chantilly maison, amandes effilées et sauce chocolat noir.
- TARTE BOURDALOUE** 8 €
Un incontournable automnal. À la crème d'amande, poires pochées et amandes effilées.
- GLACES ET SORBETS FAITS MAISON** 4 €
Vanille, chocolat ou citron.
Arrosées avec la Vodka du Colonel +2€.
- CANNELÉ** 3 €
Pour se maquier avec ton café.

Hors-d'œuvre

MACKEREL RILLETES	8 €
Mackerel with Greek yogurt, shallots, homemade preserved lemon, and chives. Served with endives.	
MIMOLETTE CHEESE PUFFS	6 €
Homemade choux pastry, filled with aged Mimolette and Mornay sauce and gratinéed with aged Mimolette.	
HOMEMADE COD TARAMA	9 €
Served with house-made flatbread, grilled over a wood fire, and lemon.	
OYSTERS FROM GRAND BANC	7 €
N°4 Oysters served in sets of 3, with lemon and shallot vinegar.	
PÂTÉ EN CROÛTE	12 €
To share... or not. Rich, buttery pastry from the pâtissière, with port jelly, pork, chicken liver mousse, and pistachios. Served with house-made vegetable pickles.	
TRUFFLED SAUCISSON FROM MAISON MILLAS	10 €
Flavored with summer truffles. Air-dried on the Monts de Lacau in the heights of the Tarn.	
ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ	12 €
French snails raised by Michaël Vial at the foot of the Bourbonnaise mountain, parsley and garlic butter. Served by 6.	

Starters

Let's get the good things started.

FREE-RANGE EGGS WITH MAYO	3 €
Homemade mayonnaise and chives.	
LEEEKS WITH VINAIGRETTE	7 €
The house favorite with homemade dressing, buttery croutons and roasted hazelnuts.	
ONION SOUP	9 €
Our take on the onion soup. Buttered onions soaked in veal stock and deglazed with port wine, gratinated with comté cheese.	
DUCK HEART SKEWER ON THE BBQ	8 €
Duck heart marinated, glazed and cooked over coals. Served with homemade harissa and yoghurt sauce.	
CHILI BEURRE BLANC MUSSELS	9 €
Prepared in a classic marinère sauce, served with beurre blanc and fermented chili.	
MUSHROOMS EN PERSILLADE	12 €
Mix seasonal mushrooms sautéed with garlic and parsley, thinly sliced pork belly, confit egg yolk and parmesan.	
ENDIVE AND FOURME D'AMBERT SALAD	7 €
Endive salad with fourme d'Ambert dressing, apples and walnuts.	



Sides

FRIES • MASHED POTATOES • MESCLUN	4 €
MACARONI	5 €
Macaroni gratinated in a Comté béchamel.	

Today's Special

ASK YOUR WAITER!

Cheerfully cooked according to our chefs inspiration.

Mains

Nothing new, but well done.

TARTARE	15 €
French raw beef, mixed with herbs and spices served with homemade fries.	
CROQUE-MONSIEUR	12 €
Ham and comté cheese toast made with Grain Boulangerie's white bread. Served with mixed leaves. Egg on top +1.	
SAUSAGE AND MASH	14 €
Pork sausage made by the butchers at Maison Millas, 8h simmered gravy and churned butter mash.	
FLANK BEEF	19 €
French beef. Served with bearnaise sauce or maître d'hôtel butter and homemade fries.	
CAESAR SALAD	17 €
A brasserie icon. Romaine salad, anchovy caesar sauce, croutons, Datterino tomatoes, hard-boiled egg, chicken supreme and parmesan.	
ANDOUILLETTE 5A	19 €
Grilled on the coals. Served with a mustard sauce and homemade fries.	
PÊCHE DU JOUR	19 €
Fresh market fish with buttered cabbage, saffron beurre blanc, mussels, and trout roe.	
TAGLIATELLES, CHAMPIGNONS SAUVAGE	17 €
Tagliatelle tossed in sage butter and Ossau-Iraty cheese, served with sautéed mushrooms.	

Fromages

CAREFULLY SELECTED BY OUR CHEF	9 €
Cheese platter. Brie de Meaux and Bleu d'Auvergne from Mimi Crèmerie, aged Comté from Fruitière Lavigny. Enjoy all three or pick your favourite. Served with seasonal chutney.	

Desserts

PARIS-BREST	9 €
The great classic of the house. Mousseline, praline and roasted hazelnuts.	
CRÈME BRÛLÉE	8 €
With lots of vanilla and perfectly caramelized.	
FONDANT AU CHOCOLAT	10 €
Extra molten like a Baulois fondant. Served with a vanilla custard.	
PROFITEROLES	10 €
Homemade choux pastry, Madagascar vanilla ice cream, homemade whipped cream, sliced almonds and dark chocolate sauce.	
TARTE BOURDALOUE	8 €
The taste of autumn. Made with almond cream, poached pears and sliced almonds.	
GLACES ET SORBETS FAITS MAISON	4 €
Vanilla, chocolate or lemon. Drizzled with the Colonel's Vodka +2€.	
CANNELÉ	3 €
To match your coffee.	