PLATS

‘tout Bon tout Maison’

FORMULES MIDI

Entrée + Plat : 24,90 €
Plat + Dessert : 24,90 €

ENTRÉES

Le butternut fondant et croquant
butternut rôti, crémeux de butternut, butternut râpé, vinaigrette gingembre, citron, sauce soja et sésame, cacahuètes grillées, cébette et sésame noir
10 €

Tartelette feuilletée aux champignons rôtis,
champignons bruns de Paris en persillade, confit d’échalotes, ricotta de bufflonne, olives Taggiasca et salade d’herbes acidulées
10 €

Croquettes de pommes de terre, cœur fondant à la tomme,
tomme fraîche d’Aveyron façon aligot, sauce moutarde au miel et pickles d’oignons
9,50 €

L’Oeuf mayo ‘comme on l’aime’, façon gribiche
cornichons, échalotes, câpres croustillantes et croûtons dorés
7 €

La terrine d’Olivier au porc fermier
foie de volaille et herbes fraîches, moutarde à l’ancienne, pickles de légumes
10 €

Velouté de céleri rave et sa mouillette croustillante VEGAN
céleri cru citronné, huile d’olive et graines de courge grillées sur une longue tartine croustillante
10 €

Le chou farci aux lentilles et légumes braisé, VEGAN
farce aux carottes, tofu, champignons et tombée de chou, jus végétal
19 €

Burger de poulet frit, raclette fondue « comme sur les pistes »,
bun artisanal toasté, haut de cuisse de poulet pané et frit, mayonnaise gribiche, sucrine, pickles d’oignons et frites
22 €

Boeuf Bourguignon du Chai
mijoté longuement au vin rouge, champignons dorés, petits oignons & carottes fondantes, , purée de pommes de terre généreusement beurrée, lard fumé (boeuf origine France)
22 €

Le Haut de cuisse de volaille de la ferme de Luteau rôti au thym
purée de courge musquée, pommes de terre grenailles en robe des champs, châtaignes grillées, sauce au cidre et à la moutarde à l’ancienne
22 €

Mijoté de poulpe fondant
moules, riz noir, fenouil confit à l’orange, bisque maison
23 €

Bavette Angus snackée, sauce aux poivres (+3€)
purée de carottes à l’orange, champignons bruns de Paris grillés et échalotes confites, frites
26 €

Saint Jacques françaises snackées, beurre blanc citronné (+4€)
bouquets de chou-fleur dorés, fondue de poireaux, câpres, citron et croûtons croustillants
27 €

Tarte tatin de boudin noir de la maison Mauriac,
pommes fruits et poires, feuille de chêne croquante et coulis de pomme poivré
18 €

Fregola sarda aux petites sardines espagnoles
beurre citronné et poivre noir, fenouil cru croquant, persil plat et zestes de citron
18 €

Côte de boeuf à partager :
Frites maison, salade verte, beurre maître d’hôtel

1,2 kg de Viande française
95 €
ou
1,7 kg de Viande française
135 €

DESSERTS

Religieuse au café, pop-corn caramélisé,
craquelin café, pâtissière au café et pop-corn caramélisé
10 €

Moelleux amande, pomme, poire et huile d’olive,
compotée de pomme à la vanille et pistaches caramélisées
10 €

Brioche perdue bien caramélisée,
caramel au beurre salé monté, vanille et noisettes croustillantes
10 €

Fondant au chocolat noir 70 % et sarrasin
(sans gluten)
gruè de cacao et sarrasin torréfié, fleur de sel, crème mascarpone vanillée
10 €

L’Orange VEGAN
oranges fraîches, sirop léger à la vanille et à la cardamome, curd à l’orange, marmelade d’orange, tuile aux amandes (vegan)
10 €

3 fromages à l’assiette
Saint Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses
10 €

origine des viandes U.E – nous tenons à votre disposition la liste complète des allergènes

LUNCH SETS

Starter + Main: €24.90
Main + Dessert: €24.90

STARTERS

Roasted and Crisp Butternut Squash
Roasted butternut squash, butternut cream, grated butternut, ginger and lemon vinaigrette, soy and sesame sauce, roasted peanuts, spring onion and black sesame
€10

Puff Pastry Tartlet with Roasted Mushrooms
Brown Paris mushrooms with garlic and parsley, shallot confit, buffalo ricotta, Taggiasca olives and tangy herb salad
€10

Potato Croquettes
Melting Tomme cheese centre, fresh Aveyron Tomme prepared aligot-style, honey mustard sauce and pickled onions
€9.50

The Egg Mayo We Love, Gribiche Style
Gherkins, shallots, crispy capers and golden croutons
€7

Olivier's Farmhouse Pork Terrine
Chicken liver and fresh herbs, wholegrain mustard, pickled vegetables
€10

Celeriac Velouté VEGAN
and its crispy dipping toast
Lemon-dressed raw celeriac, olive oil and toasted pumpkin seeds on a long crispy slice of toast
€10

MAINS

Braised Stuffed Cabbage with Lentils and Vegetables VEGAN
Carrot, tofu and mushroom stuffing with wilted cabbage, vegetable jus
€19

Fried chicken burger with Melted Raclette, 'Like on the Slopes'
toasted artisanal bun, breaded and fried chicken thigh, gribiche mayonnaise, sucrine lettuce, pickled onions, and fries
€22

Chai Beef Bourguignon
Slow-cooked in red wine, golden mushrooms, pearl onions and tender carrots, generously buttered mashed potatoes, smoked bacon (beef from France)
€22

Roasted Thyme Chicken Thigh from the Luteau Farm
Butternut squash purée, skin-on baby potatoes, roasted chestnuts, cider and wholegrain mustard sauce
€22

Tender Braised Octopus
Mussels, black rice, orange confit fennel, homemade bisque
€23

Seared Angus Bavette, Peppercorn Sauce (+3€)
Orange carrot purée, grilled brown Paris mushrooms and confit shallots, fries
€26

Seared French Scallops, Lemon Beurre Blanc (+4€)
Golden cauliflower florets, leek fondue, capers, lemon and crispy croutons
€27

Black Pudding Tarte Tatin from Maison Mauriac
Apples and pears, crisp oak-leaf lettuce and peppered apple coulis
€18

Sardinian Fregola with Small Spanish Sardines
Lemon butter and black pepper, crisp raw fennel, flat-leaf parsley and lemon zest
€18

SHARING CÔTE DE BOEUF:
Homemade fries, green salad, maître d'hôtel butter
1.2 kg French beef
€95
or
1.7 kg French beef
€135

'Everything Good, Everything Homemade'

DESSERTS

Coffee Religieuse, Caramelised Popcorn
Coffee craquelin, coffee pastry cream and caramelised popcorn
€10

Almond, Apple and Pear Cake with Olive Oil
Vanilla apple compote and caramelised pistachios
€10

Caramelised French Toast Brioche
Whipped salted butter caramel, vanilla and crispy hazelnuts
€10

70% Dark Chocolate and Buckwheat Fondant
(gluten-free)
Cocoa nibs and toasted buckwheat, fleur de sel, vanilla mascarpone cream
€10

The Orange VEGAN
Fresh oranges, light vanilla and cardamom syrup, orange curd, orange marmalade, almond tuile (vegan)
€10

Three Cheeses on a Plate
Saint-Nectaire, Laguiole, Bleu des Causses
€10

Meat origin: EU – our complete allergen list is available on request.