

# LE SOIR

## À GRIGNOTER

---

Fougasse à la tapenade, crème acidulée (V)	9
Houmous cacahuète, pain pita, graines mélangées (V)	10
Rillettes de canard, toast, poire & camembert	11
Stracciatella à la truffe, toast de pain grillé (V)	17
Planche de fromages - Maison Beillevaire (V)	
3 fromages affinés	14
5 fromages affinés	22
Planche de charcuteries - Maison Montalet	19
Planche French House, charcuteries et fromages artisanaux	29

## ENTRÉES

---

Lieu jaune de ligne en gravelax, mariné au Zaatar, pommes de terre grenailles en vinaigrette	14
Tartare de truite des Pyrénées, jaune d'oeuf confit, pommes paille	15
Foie gras poêlé, carottes rôties et vinaigrette à l'orange	S 15 L 26
Chou-fleur rôti, cacahuète-saté et herbes fraîches (V)	16

## TARTES FINES

---

Tarte #1, bleu d'Auvergne, pousses d'épinard, poires et noix (V)	15
Tarte #2, jambon blanc, comté, oignons, huile de truffe	15
Tarte #3, jambon de Pays, coulis de tomate, Mozzarella Di Bufala, shiitakés	16

## PLATS

---

Magret de canard, salade tiède d'orge perlée, shiitakés et tartare d'algues	24
Dos de cabillaud, rôti au four, purée de pomme de terre, huile d'ail, chips de Jambon de Pays	22
Échine de cochon, polenta crémeuse et sauce échalotte vin rouge	23
FH burger, steak haché, parmesan, chutney d'oignons, jambon de Pays, frites maison	21
Ravioles de Royans, comté et persil, tête de moine, crème de Normandie, huile de ciboulette (V)	20
Faux-filet maturé, frites et sauce au poivre maison	25

## DESSERTS

---

Pomme fondante, mousse châtaigne, caramel de pommes et crumble	9
Le Chou au chocolat, pralin noisette et pignon, glace vanille	10
Crème brûlée maison, spéculoos	7
Riz au lait, caramel miso	8