

CARTE

Entrée

Soupe de poisson <i>Fish soup</i>	10,00 €
Saumon Gravlax Maison <i>Homemade salmon gravlax</i>	14,90 €
Terrine sarladaise <i>Sarlat-style terrine (duck & foie gras)</i>	11,90 €
Moules farcies <i>Stuffed mussels</i>	16,90 €
Pitta butternet, chèvre frais, miel, noix de cajou <i>Butternut pitta, fresh goat cheese, honey, cashew nuts</i>	13,00 €
Croustillants de boudin noir, pomme fondue, endives <i>Crispy black pudding parcels, apple compote, endives</i>	12,00 €
Oeuf parfait crème forestière <i>Perfect egg, wild mushroom cream</i>	10,00 €

Plats

Paleron de 7h confit, façon bourguignonne jus de viande, écrasé de pomme de terre <i>7-hour confit beef chuck, Burgundy-style, meat jus, crushed potatoes</i>	24,90 €
Risotto et bisque de gambas <i>Risotto and prawn bisque</i>	23,00 €
Trilogie du pêcheur, crémeux de céleri safrané, sauce beurre blanc <i>Fisherman's trilogy (three fish), saffron celery cream, beurre blanc sauce</i>	26,90 €
Foie de veau, vinaigre framboise (accompagnement au choix) <i>Veal liver, raspberry vinegar (choice of side)</i>	28,00 €
Côte de cochon tomahawk, crème morille <i>Tomahawk pork chop, morel mushroom cream</i>	29,90 €
Burger du Times, frites <i>The Times burger, fries</i>	19,90 €
Risotto d'épeautre, crème forestière, champignons (végétarien) <i>Spelt risotto, wild mushroom cream, mushrooms (vegetarian)</i>	19,90 €



Nos Entrecôtes grillées

Viande Française, persillée, gouteuse et moelleuse)
Grilled Ribeye Steaks / French Beef, well-marbled, flavorful, and tender)

La solo 300g (1 pers) 32,90 €
servie avec un accompagnement et une sauce au choix
Solo 300g (Serves 1): served with one side and a sauce of your choice

La duo 600g (2 pers) 56,00 €
servie avec 2 accompagnements et 2 sauces au choix
Duo 600g (Serves 2): served with two sides and two sauces of your choice

La généreuse 1,200kg 100 €
servie avec 4 accompagnements et 4 sauces au choix
The Generous 1.2kg: served with four sides and four sauces of your choice



À partager

To Share

Planche mixte charcuterie fromage 19,50 €
Mixed platter: selection of deli meats and cheeses

Planche charcutière 18 €
Deli meat platter

Planche fromage 21 €
Cheese platter

Saucisson artisanale convivial 10 €
Artisanal dry sausage to share



Snack

Accompagné de frites maison et salade
Served with homemade fries and salad

Hot dog (maxi knaks) 11,90 €
Hot dog (extra-large sausage)

Le croque gourmand 13,90 €
Gourmet Croque-Monsieur (Toasted ham and cheese sandwich)

Club sandwich (véritable) 14,90 €
Gourmet Croque-Monsieur (Toasted ham and cheese sandwich)

Club sandwich saumon 18,90 €
Salmon Club Sandwich

Sans oublier nos suggestions du moment.
And don't forget to check our daily specials.

Nos accompagnements

Riz, salade, écrasé de pommes de terre,
légumes variés, frites
Rice, salad, mashed potatoes, mixed vegetables, shell pasta, fries

Nos sauces

Poivre, échalottes, béarnaise, mayonnaise, ketchup
Peppercorn, shallot, béarnaise, mayonnaise, ketchup



Brunch

Uniquement le dimanche de 11h à 14h
29,90 €

Planche de charcuterie & fromages
Saumon fumé
Mini viennoiseries
Brioche perdue
Bacon
Œufs : brouillés, au plat ou à la coque (supplément : crème de truffe 2€)
Une boisson chaude
Un verre de jus au choix

Allergènes

- Arachides, céleri, crustacés (crabe, crevette, homard)
- Céréales contenant du gluten (avoine, blé, épeautre)
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, etc.)
- Lait, lupin, œufs

Pour tout supplément : accompagnement 3 € / sauce 1 €
Tout changement sera facturé : 1,50 €
Extra side dish: 3 € / Extra sauce: 1 € / Any substitution will be charged: 1.50 €