

Les Salades

Bruschetta au Jambon Cru : 1700 F

Tomates séchées, copeaux de Parmesan, Tapenade, vinaigre Balsamique, Huile d'Olive, Salade, Jambon Serrano, sur tartine.

Bruschetta au Saumon Fumé : 1700 F

Chantilly à l'Aneth, concombre, tomate séchée, Salade, Parmesan, Vinaigre Balsamique, Saumon, sur tartine.

Foie Gras Maison : 2500 F

Accompagné de son Chutney de figues et ses Toasts

Samoussa de Chèvre chaud au Miel cuit au Four : 2200 F

Salade, oignon vert, concombre, tomates, fromage de Chèvre, Feuille Menlo cuit au four, Jambon Serrano

Salade du Périgord : 2750 F

½ tranches de foie gras, Gésiers confits, Lardons, magret fumé, Salade, tomates, salade, oignon vert et rouge, pignon de pin.

Les Tartares

Tartare de Bœuf Italien 180G : 2250 F (XL 250G : 2 450 F)

Vinaigre balsamique, Huile d'olive, Tomates séchées, Echalote hachée, Copeaux de parmesan, Câpres, Pignons de pin.

Tartare de bœuf façon Thaï 180G : 2200 F (XL 250G : 2 400 F)

Oignons rouges et vert, Huile de sésame, Huile d'olive, Sauce Soja, Tabasco, Coriandre, Menthe, Ciboulette, graine de sésame, Gingembre confit, Capres

Tartare de Bœuf Coupé au Couteau 180G : 2100 F (XL 250G : 2 300 F) non préparé +400 F

Cornichons, câpres, oignons rouge et vert, Mayonnaise Moutardé à base de jaune d'Œuf, Huile d'olive, Sauce Worcestershire, Tabasco

Tartare de Thon 180G : 2200 F (XL 250G : 2550F) non préparé + 400 F

Cornichons, câpres, oignons rouge et vert, Mayonnaise Moutardé à base de jaune d'Œuf, Huile d'olive, Sauce Worcestershire, Tabasco

Tartare de thon Thaï 180G : 2350 F (XL 250G : 2650 F)

Oignons rouges émincés, Huile de sésame, Sauce nuocmam, Tabasco, Coriandre, Menthe, Ciboulette, Gingembre.

Les viandes

Steack Haché du Boucher Frais à Cheval 300g : 1850 F

Entrecôte 300g : 2700 F

Entrecôte Rossini 300g : 2950 F

Emincé de Côte de Bœuf 450g : 3250 F

Magret de Canard rôti au Miel 380 gr : 2850 F

Magret de Canard Rossini sauce au Figue 380 gr : 3350 F

Souris d'Agneau au Miel : 2400 F

Andouillettes de Troyes Grillées à la Moutarde : 1980 F

Les Burgers

Le Blue Cheese Burger : **1980 F**

Viande Hachée, Tomates Séchées, roquefort émietté, chutney de pomme, oignon rouge,
Sauce Barbecue, Salade

Le Rustique Burger : **1980 F**

Viande Hachée, bacon, fromage raclette, tomate et salade, sauce Rustique, (Ketchup et moutarde).

Le Salmon Burger : **2100 F**

Saumon de Norvège, salade, tomate, sauce Tartare.

L'Annexe Burger : **2400 F**

Viande Hachée 300 gr, œuf, salade, Bacon, tomate, salade, sauce Cocktail.

Le Rossini Burger : **2850 F**

Viande Hachée, tranche de foie gras poêlé, chutney de figes et oignon rouge, Salade

Le Thai Burger : **1980 F**

Viande Hachée, salade et Tomate, Coriandre et Menthe, cacahuètes concassées,
Oignon rouge, sauce Thai.

Les Poissons

Poisson du Jour (en fonction de l'arrivage) : **1980 F**

Saumon de Norvège : **2450 F**

Fish & Chips : **2250 F**

Mi- Cuit de Thon au deux Sésames & Miel **1980 F**

Mi- Cuit de Thon Cacahuètes Aigre-Doux **1980 F**

Sauces maison au choix :

Miel, Poivre noir, Roquefort, Moutarde à l'ancienne, BBQ, Béarnaise, Sour framboise,
Vanille, citron vert

Garnitures au choix :

Frites, Légumes du moment, Riz, Gratin de Pommes de Terres, Purée maison, Salade Verte

- supplément garniture **460 F**

- supplément sauce **360 F**