

Entrées Starters

A partager ou pas ...

Le pot de tapenade maison.....	5,50
<i>Home made olive puree to share</i>	
Rillettes de canard de la ferme du Gubernat	5,00
<i>Duck's rillettes</i>	
La boîte de sardines "Les Pitchounettes" les Belles de Marseille	7,00
<i>Sardines "Les Pitchounettes" Les Belles de Marseille"</i>	
Assiette de charcuteries du Mont Pilat (Maison Duculty)	13,00
(Saucisse sèche, jambon, poitrine séchée, coppa) <i>cold meats plate (dried sausage, ham, breast and coppa)</i>	
Jambon ibérique de Cebo Campo (<i>les 50 g</i>)	13,00
<i>Spanish ham from cebo campo</i>	
6 Huitres fines de claires N° 3 de Marennes (Pattedoie)	14,00
<i>6 oysters N°3 from Marennes</i>	
Moules au beurre persillé	9,00
<i>Gratinated mussels with butter and parsley</i>	
Salade aux gésiers de canard	9,00
<i>Salad of duck's gizzard</i>	
Flan de chèvre en salade	7,00
<i>Goat cheese flan with salad</i>	
Oeufs durs mayonnaise	5,00
<i>Hard boiled eggs with mayonnaise sauce</i>	
Harengs pomme à l'huile	8,00
<i>Bismarck herring with potatoes</i>	
Cassolette d'escargots en persillade	11,00
<i>Snails with butter and parsley</i>	
Entrée au choix du menu Terroir <i>Starter from menu Terroir</i>	7,00
Entrée au choix du menu du Mois <i>Starter from menu du Mois</i>	9,00



Nos viandes - Meats

Pied de cochon de la ferme Beaugard grillé	15,00
<i>broiled pig's trotters from the Beaugard farm</i>	
Andouillette de la ferme Beaugard sauce moutarde à l'ancienne	16,00
<i>Small chitterlings sausage with mustard</i>	
Tête de veau sauce gribiche	15,00
<i>Calf's head with sauce gribiche</i>	
Foie de veau (français) de la ferme du Cantal aux Halles, en persillade	24,00
<i>Calf's liver with chopped parsley and garlic</i>	
Cote de veau (France) à la plancha	25,00
<i>Veal cutlet a la plancha</i>	
Noix d'entrecôte (France) à la plancha	29,00
<i>Broiled sirloin steak a la plancha</i>	
Filet de boeuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g)	29,00
<i>Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce</i>	
Filet de boeuf français, sauce Roquefort ou poivre (200g)	29,00
<i>Grilled tenderloin (200g) with Roquefort or pepper sauce</i>	
Tournedos aux morilles ou Rossini	35,00
<i>Filet mignon with morels or duck's liver pie</i>	
Pavé de bœuf race Aubrac élevé par la famille Senet (200g)	22,00
<i>Grilled rump steak "Aubrac" (200g)</i>	
Côte de bœuf "Salers" de la ferme du Cantal (850g)	70,00
<i>Rib of beef "Salers" (850g)</i>	

Prix nets en euros service compris



Nos poissons - Fishes

Brandade de morue élaborée par notre chef Laurent Tabuce, servie avec salade verte	16,00
<i>Home made brandade of salt cod, served with green salad</i>	
Pavé de morue sauce aioli	18,00
<i>Salt cod with aioli sauce</i>	
Gambas poêlées au piment d'Espelette	17,00
<i>Big prawns with spelette piment sauce</i>	
Poissons nobles selon arrivage... <i>voir notre ardoise</i> <i>See on the blackboard</i>	



Plat au choix du menu Terroir <i>Plate from menu Terroir</i>	15,00
Plat au choix du menu du Mois <i>Plate from menu du Mois</i>	21,00



Nos fromages - Assorted cheese - 10,00€

Chariot de fromages de nos Provinces affinés
en provenance de notre fromager SYLVAIN des Halles.

Notre artisan boulanger : M. ALLE - rue Fresque



Le coin des gourmands - House made desserts

Fromage frais du Berry au coulis de framboise ou au miel	6,00
<i>Cottage cheese with honey or red fruits sauce</i>	
Orange et clémentine au coulis de fruits de la passion	7,00
<i>Orange and clementine with passion fruits sauce</i>	
Suggestion du pâtissier <i>Day's pastry</i>	6,00
Vacherin aux marrons <i>Chetsnuts vacherin</i>	7,00
Nougat glacé au coulis de framboise	6,00
<i>Ice nougat with raspberries sauce</i>	
Crêpes au coulis d'agrumes	6,00
<i>Pancakes with orange sauce</i>	
Crème brûlée à la vanille <i>Custard with vanilla</i>	7,00
Baba au Rhum <i>Sponge cake steeped un rum</i>	8,00
Coupe glacée (café, vanille, chocolat)	7,00
<i>Ice cream (coffee, vanilla, chocolate)</i>	
Coupe glacée de nos garrigues (anis, lavande, miel)	7,00
<i>Ice cream (anise, lavender, honey)</i>	
Profiteroles au chocolat chaud	9,00
<i>Profiteroles with chocolate sauce</i>	
Colonel <i>Lemon sherbet with vodka</i>	8,50
Café Gascon : Armagnac, café, chantilly (sup. 2,5€ menu du mois)	10,00
<i>Armagnac, coffee, whipped cream</i>	

**Les informations sur les allergènes présents
dans les plats sont à votre disposition à la caisse.**

Tournez SVP →



Wine Bar "Le Cheval Blanc"

Michel Hermet
Maître Sommelier

L'équipe du Wine Bar vous accueille avec plaisir et volonté de vous satisfaire dans un esprit " Brasserie " privilégiant Qualité, Authenticité et Convivialité.

Autour d'une cuisine enjouée, les produits de la Terre et de la Mer, fruit du travail de nos talentueux producteurs et vigneron passionnés, ont été choisis pour égayer vos papilles et vous offrir quelques instants gourmands.

Que l'appétit soit joyeux et la soif apaisante !

Chef de cuisines : Laurent TABUCE

Directeur de salle : Stéphane GUERIN



Menu du Terroir à 25,00€

ENTRÉE : 7,00€ - PLAT : 15,00€

Soupe à l'oignon gratinée

French onion soup

ou

Raviole de queue et joue de bœuf maison

Raviole with oxtail and beef cheek



Pavé de porc cuit à basse température, sauce diable

Pork's steak with devil sauce

ou

Blanquette de veau à l'ancienne

Old-fashioned fricassee of veal



Nougat glacé au coulis de framboise

Ice nougat with raspberry sauce

ou

Crème renversée au caramel, Chantilly

Caramel custard with Chantilly

ou

Suggestion du pâtissier Day's pastry

Menu du Mois à 32,00€

ENTRÉE : 9,00€ - PLAT : 21,00€

Cuisses de grenouilles à l'ail doux

Frog's legs with garlic sauce

ou

Nage d'huîtres de Marennes au curry et aux légumes croquants

Oysters from Atlantic with curry and crisp vegetables



Duo de Saint-Jacques et saumon au beurre de verveine citronnelle

Scallops and salmon with vervain and citron water butter

ou

Pigeon des Costières à la crème de châtaignes

Pigeon from Costières with chestnuts sauce



Dessert au choix à la carte ou Plateau de fromages (supplément 4€)

dessert to choose à la carte

cheese plate (with extra charge 4€)

Menu du Péquélet

Children's menu 13,00€

Steak haché race Aubrac
Pommes frites ou Tagliatelle

La boule de glace au choix

Jus de pomme ou de raisin
de M. et Mme AUVERGNE à Saint Maurice

Formule Déjeuner*

Lunch menu 16,00€

Entrée du jour + Plat du jour

+ 1 verre de vin

starter of day + main course of day

+ 1 glass of wine

* excepté les jours fériés et le samedi



FERMÉ le DIMANCHE - SERVICES de 12^H à 14^H et de 19^H à 22^H30

Prix nets service compris - Paiements acceptés : espèces et CB

Tournez SVP →