



ENTRÉES

-Saucisse sèche de l'Aveyron à la coupe	9
-Accras de poisson du moment, sauce chien	10
-Terrine de campagne maison, salade mesclun	11
-Sardine à l'huile de la Belle-Iloise dans sa conserve, beurre demi-sel	12
-Gaspacho de fraise et tomate, stracciatella fouettée	14
-Poulpe grillé, confit de poivrons, huile au citron confit et chorizo	15
-Pastèque grillée aux épices cajuns, tomates d'antan, saint marcelin croustillant	15
-Carpaccio de maigre, huile de thym citronné, pickles de melon	16
-Gros escargots de Bourgogne de « La maison de l'Escargot » au beurre persillé	18
-Ballotine de foie gras au pastrami, chutney d'abricot et croustillant de sésame	20

PLATS

-Croque Garçon, comté, truffe et jambon blanc, salade verte	20
-Rigatoni sauce ranchera, buratta di bufala, shiitake, pesto et tomates confites	23
-Salade aux poulet Croustillant, magret fumé, copeaux de parmesan et tomates	23
-Tartare de bœuf Charolais, magret fumé, caramel de framboise et pomme de terre grenailles	29
-Pavé de lieu noir en croûte de chorizo, ratatouille, huile de citron confit	29
-Pluma de porc, sauce au cassis, polenta crouillante, pak choi et carottes glacées Noisettes caramélisées	32
-Pavé de cabillaud, mousseline de petits pois à l'estragon, gnocchis au curry fumé Légumes de saison, sauce vierge	36
-Bavette de bœuf Angus, sauce à l'échalote, crème de fèves, Pommes de terre confites	39

DESSERTS

-Faisselle au fruit de saison	11
-Chantilly de Philadelphia au yuzu, croustillant de noisette, fruit de saison	14
-Profiterole à la glace vanille, sauce chocolat à l'ancienne	14
-Tarte au chocolat et noix de pécan	15
-Fraisier façon garçon (dacquoise pistache, mousseline chocolat blanc, glace yaourt, Mousseline de fraise à l'eau de rose)	16
-Assiette de fromages affinés, salade	16

FORMULE DU JOUR, au déjeuner uniquement

Du lundi au vendredi, l'équipe "Garçon !" vous propose une formule entrée / plat /
dessert à 29€ détail à l'ardoise

Nous sommes en mesure de vous fournir toute information concernant l'origine et la provenance des viandes et poissons servis dans notre restaurant

GARÇON!

STARTERS

-Aveyron dry sausage, sliced	9
-Fish fritters of the moment, Caribbean sauce	10
-Homemade country pâté, salad and pickles	11
-Sardine of cannery "La belle-Iloise" salted butter	12
-Strawberry and tomato gazpacho, whipped stracciatella	14
-Grilled octopus, bell pepper confit, lemon oil, and chorizo	15
-Grilled watermelon with Cajun spices, tomatoes, crispy Saint-Marcellin	15
-Stone bass carpaccio, lemon-thyme oil, melon pickles	16
-Large Bourgogne snails from "La Maison de l'Escargot" with parsley butter	18
-Foie gras and pastrami ballotine, apricot chutney, and sesame crisp	20

MAIN COURSES

-"Croque Garçon" with French Comté cheese, ham, and truffle, green salad	20
-Rigatoni with ranchera sauce, buratta di bufala, shiitake, pesto and candied tomatoes	23
-Salad with crispy chicken, smoked duck breast, Parmesan shavings, and tomatoes	23
-Charolais beef tartare, smoked duck breast, raspberry caramel and potatoes	29
-Saithe fish fillet in a chorizo crust, ratatouille, candied lemon oil	29
-Pork pluma, blackcurrant sauce, crispy polenta, bok choy, and glazed carrots Caramelized hazelnuts	32
-Cod fillet, peas mousseline, smoked curry gnocchi, vegetables, olive oil sauce	36
-Angus beef flank steak, shallot sauce, fava bean puree, confit potatoes	39

DESSERTS

-Faisselle with seasonal fruits	11
-Yuzu-infused Philadelphia whipped cream, hazelnut crunch, seasonal fruit	14
-Profiterole with vanilla ice cream and old fashion chocolate sauce	14
-Chocolate and pecan pie	15
-"Garçon-style" Strawberry Cake (pistachio dacquoise, white chocolate mousseline, yogurt ice cream, strawberry and rosewater mousseline)	16
-Cheese plate, salad	16

TODAY'S MENU, for lunch only

From Monday to Friday, the "Garçon !" team prepares a menu starter / main course / dessert 29€

We are able to provide you any information concerning the origin and provenance of meat and fish served in our restaurant

GARÇON!

GARÇON!

PRIX SERVICE COMPRIS

