



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
-Crème de brie truffée, œuf mollet et shiitake	14
-Raviole de courge, magret fumé, châtaigne, émulsion de parmesan	15
-Déclinaison de maquereau, choux rouge au lard fumé	16
-Poulpe grillé, purée de haricots blanc au pimenton, légumes croquants	16
-Tataki de veau, riz croustillant au parmesan, sauce bang bang	19
-Gros escargots de Bourgogne de « La maison de l'Escargot » au beurre persillé	20

PLATS

-Croque Garçon, comté, truffe et jambon blanc, salade verte	20
-Rigatoni à la crème de cèpes, champignons poêlés, noix de cajou et parmesan	23
-Côte de Porc, pommes dauphines au gorgonzola, épinards, sauce au porto	29
-Pavé de Maigre, mousseline de céleri à la noisette, poire et légumes de saison	31
-Paleron de bœuf confit, écrasé de pomme de terre, duxelle de champignons, jus truffé	32
-Langue de chat (bœuf), polenta croustillante au chèvre frais , Courgette grillée, sauce au poivre	39
--Médailon de Lotte, gnocchis au guanciale, carottes et choux de Bruxelles Chutney de concombre et tomates confites	39

DESSERTS

-Faisselle au fruit de saison	11
-Carrot Cake aux noix de pécan, poire pochée au vin chaud	14
-Profiterole à la glace vanille, sauce chocolat à l'ancienne	14
-Ananas caramélisées, ganache montée à la noix de coco, mousseline de panais	15
-Entremet au 3 chocolats, cacahuètes grillées, crémeux caramel au beurre salé	15
-Plateau de fromages affinés de chez « Alexandre », salade	20

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
-Truffled Brie cream, soft-boiled egg, and shiitake mushrooms	14
-Squash ravioli, smoked duck breast, chestnut, Parmesan emulsion	15
-Mackerel prepared three ways, red cabbage with smoked bacon	16
-Grilled octopus, white bean purée with pimentón, crisp vegetables	16
-Veal tataki, crispy Parmesan rice, Bang Bang sauce	19
-Large Bourgogne snails from "La Maison de l'Escargot" with parsley butter	20

MAIN COURSES

-"Croque Garçon" with French Comté cheese, ham, and truffle, green salad	20
-Rigatoni with porcini mushroom cream, pan-fried mushrooms, cashews, and Parmesan	23
-Pork chop, Gorgonzola pomme dauphine, spinach, porto sauce	29
-Stone bass fish, celery mousseline with hazelnut, pear, and seasonal vegetables	31
-Confit beef chuck, crushed potatoes, mushroom duxelles, truffle sauce	32
-"Langue de chat" (boeuf rumsteck), crispy polenta with fresh goat cheese, grilled zucchini, pepper sauce	39
-Monkfish medallion, gnocchi with guanciale, carrots, and Brussels sprouts Cucumber chutney and confit tomatoes	39

DESSERTS

-Faisselle with seasonal fruits	11
-Pecan Carrot Cake with Wine-Poached Pear	14
-Profiterole with vanilla ice cream and old fashion chocolate sauce	14
-Caramelized pineapple, whipped coconut ganache, parsnip mousseline	15
-Triple-chocolate entremet, roasted peanuts, salted butter caramel cream	15
-Selection of aged cheeses from "Alexandre," salad	20

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!

PRIX SERVICE COMPRIS

