



# LA MAISON FRANÇAISE RESTAURANT

CHEF SIMON HANQUIER

# À LA CARTE

## MENU DU JOUR - 36€

(LE MIDI UNIQUEMENT)

PLAT - 22€

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT - 30€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 36€

**BOUDIN BLANC AU CIDRE, POMME CONFITE & PAIN CAMPAGNARD GRILLÉ AU BEURRE SALÉ**  
*WHITE PUDDING WITH CIDER. CANDIED APPLE & COUNTRY BREAD GRILLED WITH SALTED BUTTER*

**CANARD À L'ORANGE - GRATIN DAUPHINOIS**  
*DUCK ORANGE SAUCE - DAUPHINOIS GRATIN*

**DESSERT AU CHOIX**  
*DESSERT OF YOUR CHOICE*

## MENU ENFANT/ KIDS MENU 16€

**MAC & CHEESE ! MACARONI ET CHEDDAR CRÉMEUX**

*MACARONI AND CREAMY CHEDDAR*

*ou*

**LE CROQUE MONSIEUR DE LA MAISON**

*HOUSE STYLE CROQUE MONSIEUR*

*et*

**FONDANT AU CHOCOLAT LE BAULOIS OU DESSERT AU CHOIX**

*LE BAULOIS CHOCOLATE FONDANT OR CHOICE OF DESSERT*

## MENU 59€

Entrée - Plat - Dessert

## ENTRÉES

**FOIE GRAS POÊLÉ, RÉDUCTION DE PORTO, BRIOCHE TOASTÉE**

*POACHED FOIE GRAS. PORTO REDUCTION. TOASTED BRIOCHE*

✘ sans gluten sur demande

24 €

**OEUF MEURETTE, SAUCE AU VIN ROUGE, OIGNONS GRELOTS, CAROTTES, LARD CROUTONS**

*EGGS MEURETTE. RED WINE SAUCE. ONION CLOVES. CARROTS. LARD*

✘ sans gluten sur demande    ✓ sans lard sur demande

14 €

✘ **SAUMON GRAVELAX, CRÈME LÉGÈRE CITRON & ANETH, SALADE BETTERAVE & POMMES**

*GRAVELAX SALMON. LEMON & DILL LIGHT CREAM. BEETROOT & APPLE SALAD*

18 €

✓ **VELOUTÉ DE BUTTERNUT, NUAGE 4 ÉPICES, CIGARETTE RUSSE AU CONFIT D'ORANGE**

*BUTTERNUT VELOUTÉ. NUAGE 4 SPICES ESPUMA. "CIGARETTE RUSSE" WITH ORANGE CONFIT*

✘ sans gluten sur demande

12 €

**CRAB' CLUB SANDWICH - PAIN DE MIE MAISON AU CHARBON VÉGÉTAL, CRABE ET MAYONNAISE AU YUZU**

*CRAB' CLUB SANDWICH - HOME-MADE BREAD WITH VEGETABLE CHARCOAL. CRAB AND YUZU MAYONNAISE*

19 €

✓ Option végétarienne/ vegetarian option

✘ Option sans gluten/ gluten free option

Pain sans gluten sur demande/ Gluten-free bread on request



Les viandes sont d'origine France


# PLATS

**COQUELET FARCI, FARCE FINE DE VOLAILLE, DUXELLE DE CHAMPIGNONS ET FEUILLES DE CHOUX, POMME PONT NEUF, KETCHUP PERSIL, AIL** 34 €

*STUFFED COCKET - POULTRY STUFFING, MUSHROOM DUXELLE AND CABBAGE LEAVES, PONT NEUF POTATOE, PARSLEY KETCHUP, GARLIC*

**ST PIERRE EN CROUTE DE COURGE, BUTTERNUT, POËLÉE DE CHÂTAIGNES ET SAUCE HOLLANDAISE** 30 €

*ST PIERRE IN A SQUASH CRUST, BUTTERNUT, FRIED CHESTNUTS & HOLLANDAISE SAUCE*

 *sans gluten sur demande*

**SOURIS D'AGNEAU CONFITE 24H, ÉPICES, SEMOULE CARAMÉLISÉE & FRUITS DU MENDIANT** 30 €

*24H CONFIT LAMB SHANK, SPICES, CARAMELIZED SEMOLINA & DRIED FRUITS*

 **CANELONNI CHAMPIGNONS & TRUFFE, CRÈME FORESTIÈRE AU PARMESAN** 26 €

*CANELONNI MUSHROOMS & TRUFFLE, PARMESAN FOREST CREAM*

 **ST JACQUES AU CHAMPAGNE & FONDUE DE POIREAUX** 32 €

*ST JACQUIS WITH CHAMPAGNI & LEEK FONDUE*

# DESSERTS

 **LE PETIT CHÈVRE DE LA RÉGION, FILET D'HUILE D'OLIVE** 10 €

*GOAT CHEESE from south of France, olive oil*

**L'ENTREMET DE NOËL FAÇON FORÊT NOIRE** 12 €

*THE CHRISTMAS BLACK FOREST ENTREMET*

 **LA PAVLOVA AUX AGRUMES - KUMKAT - CITRON - PAMPLEMOUSSE** 12 €

*CITRUS PAVLOVA - KUMKAT - LEMON - GRAPEFRUIT*

**LA COCO EN TROMPE L'OEIL** 16 €

*THE COCONUT IN TROMPE L'OEIL*

 *sans gluten sur demande*

SUPP MENU + 5€

**CAFÉ OU THÉ & DOUCEURS** 12 €

*COFFEE OR TEA WITH SWEETS*

# À PARTAGER / TO SHARE

Service à partir de 17h30

✓ FOCACCIA ROQUEFORT & POIRE	10 €
<i>Pear &amp; roquefort Focaccia</i>	
ACCRA DE SARDINES	8 €
<i>Sardine accras</i>	
✂ ✓ PANISSES AÏOLI	10 €
<i>Panisses &amp; aioli</i>	
TOAST DE FOIE GRAS MI-CUIT & GELÉE DE CIDRE	14 €
<i>Foie gras toast &amp; cider jelly</i>	
ASSORTIMENT À PARTAGER	35 €
<i>Mixed assortment</i>	

## CAVIAR OSCIÈTRE PÉTROSSIAN, BLINIS & CRÈME ÉPAISSE

30g - 108€ | 50g - 166€

## TARAMA ET CROUSTISSIAN AU SEIGLE - 15€

*Tarama with Croustissian (rye biscotti)*

## SAUMON FUMÉ ET BLINIS - 18€

*Smoked salmon and Blinis*



# COCKTAILS SIGNATURE

Les cocktails sont servis à partir de 17h30

<b>GARDEN PARTY</b>	<b>DOUX &amp; FLORAL</b>	16€
Gin infusé aux écorces d'agrumes bio, crème de fleur de sureau Combier, jus de citron jaune frais, nectar de litchi A. Milliat, sirop de géranium rosat, blanc d'œuf bio.		
<i>Organic citrus peel infused gin, Combier elderflower liqueur, freshly squeezed lemon juice, A. Milliat lychee nectar, geranium syrup, organic white egg.</i>		
<b>CÉLESTINA</b>	<b>PIQUANT &amp; FRUITÉ</b>	16€
Tequila Volcan, Mezcal, shrub ananas & romarin, jus de citron vert frais, sirop de fruit de la passion, teinture de piment chili piquin		
<i>Volcan tequila, Mezcal, pineapple &amp; rosemary shrub, fresh lime juice, passionfruit syrup, chili tincture</i>		
<b>SAIX AND THE CITY</b>	<b>ACIDULÉ &amp; FRUITÉ</b>	16€
Vodka infusée aux baies de Timut, liqueur H. Theoria Electric Velvet, jus de citron vert pressé, jus de cranberry, sirop de grenadine maison		
<i>Timut pepper infused vodka, H. Theoria Electric Velvet liqueur, freshly squeezed lime juice, cranberry juice, homemade grenadine syrup</i>		
<b>KINGSMAN</b>	<b>AMER ET PUISSANT</b>	18€
Whisky Bellevoye rum cask, Rum Teissandier 7 ans, crème de banane, Byrrh, bitter Campari, absinthe		
<i>Bellevoeye rum cask, 7 years Teissandier dark rum, banana liqueur, Byrrh, bitter Campari, absinthe</i>		
<b>COCO BONGO</b>	<b>ROND ET GOURMAND</b>	16€
Rhum ambré rincé à l'huile de coco bio, rhum agricole blanc, Royal Combier, jus de citron vert frais, sirop d'amandes parfumé à la fleur d'oranger, menthe fraîche, bitter angostura		
<i>Fat-washed coconut dark rum, white agricole rum, Royal Combier, fresh lime juice, almond &amp; orange blossom syrup, fresh mint, angostura bitter</i>		

# LES COCKTAILS CLASSIQUES / CLASSICS

## PENICILLIN

15€

Whisky blended malt, Ardbeg An Oa, jus de citron jaune, sirop de miel, gingembre  
*Blended malt whisky, Ardbeg An Oa, fresh lemon juice, honey syrup, fresh ginger juice*

## AMERICANO

14€

Vermouth rouge, bitter Campari, eau gazeuse, agrumes  
*Red vermouth, Campari bitter, soda water, citrus*

## MOJITO CRIOLLO

14€

Rhum Saison Pale, menthe fraîche, citron vert frais, eau gazeuse, sirop de sucre de canne Bacanha, bitter Angostura  
*Saison Pale rum, fresh mint, freshly squeezed lime juice, soda water, Bacanha sugar cane syrup, Angostura bitter*

## NEGRONI

14€

Gin, vermouth rouge, bitter Campari  
*Gin, red vermouth, Campari bitter*

## BELLINI

19€

Crème de pêche Combier, nectar de pêche de vigne Alain Milliat, champagne brut  
*Combier peach cream, A. Milliat vineyard peach nectar, brut champagne*

# LES MOCKTAILS

## POM POM POM

10€

Jus de pommes Cox et jus d'ananas A. Milliat, jus de citron jaune pressé, jus d'orange frais, sirop de concombre Bacanha  
*A. Milliat Cox's apple juice, freshly squeezed lemon juice, fresh orange juice, Bacanha cucumber syrup*

## FOXY LADY

12€

Cordial de framboise maison, nectar de framboise Mecker A. Milliat, jus de citron jaune frais, vin rosé effervescent sans alcool Nooh par La Coste  
*Homemade raspberry cordial, A. Milliat Mecker's raspberry nectar, fresh lemon juice, alcohol-free sparkling wine « Nooh » by La Coste*

## VIRGIN GIN TONIC

10€

JNPR N°2, tonic Archibald, citron jaune  
*JNPR N°2, tonic Archibald, lemon*

## VIRGIN MOJITO

10€

Sirop de sucre de canne, jus de citron vert frais, menthe fraîche, eau gazeuse  
*Cane sugar syrup, fresh lime juice, fresh mint, carbonated water*