



# En Bonne Compagnie


★ Pour votre plaisir nous servons des Olives Lucques de la Coopérative l'Oulibo en Apéritif  
le soir ainsi que du pain fait maison avec votre commande ★


## Entrées


## Starters


Filets de Rougets en croûte aux Epices et sa Salade Orientale  
Fillets of Red Mullet topped with a Spicy Crust and served  
with an Oriental Salad  
11,00€

 Terrine de Légumes Méditerranéens  
et Fromage de Chèvre de Combeville  (v)  
Mediterranean Vegetable and Combeville  
Goats Cheese Terrine  
9,50€

 Tartelette aux Asperges, Bleu d'Auvergne  
et ses Tomates Cerises Rôties (v)  
Asparagus and Blue Cheese Tartelette  
with Roasted Cherry Tomatoes (v)  
8,50€

 Foie Gras poêlé et Beignets de Ris de Veau,  
Sauce au Marsala  
Pan Fried Foie Gras and Deep Fried Sweetbreads  
in a Marsala Sauce  
14,50€


 Salade de Saucisse de Morteau, Oeufs de Caille  
et Pommes de Terre Nouvelles  
Smoked Morteau Sausage, Quail Eggs  
and New Potato Salad  
7,75€

 Longe de Thon mariné, accompagné des Sushis aux Avocats  
Marinated Tuna Loïn topped with Avocado Sushi Roll  
10,50€

 Salade Mêlée / Mixed Salad 7.00€


## Les Plats


## Main Courses


Carré d'Agneau Catalan rôti et poêlé,  
Purée de Petits Pois et Pommes de terre Fondantes  
Rack of Catalane Lamb cooked two ways   
with a Pea Purée and Fondant Potatoes  
23,00€

  
Daurade Royale Rôtie, Sauce au Beurre d'Ecrevisses  
Whole Roasted Sea Bream  
served with a Crayfish Butter Sauce  
17,50€

  
Canneloni de Céleri Rave farcie aux Asperges fumées,  
Farandole de Champignons et Risotto de Crozet (v)  
Celeriac Canneloni stuffed with Smoked Asparagus Spears,  
Medley of Mushrooms and Crozet Risotto (v)  
16,50€

  
Suprême de Poulet Mariné aux Soja et Miel,  
Wok de Légumes aux Pousses de Bambou  
Chicken Supreme Marinated with Soya and Honey  
served with Stir Fried Vegetables and Bamboo  
17,50€

  
Coquilles St Jacques et Langoustines  
à la Nage de Potiron Pimenté et ses Petits Légumes  
Scallops and Langoustine in a Spiced Pumpkin Broth  
with Baby Vegetables  
19,50€

  
Râble de Lapin farci au Morilles, Sauce au Marc de Bourgogne  
Croquettes de Pomme de Terre aux Carottes et Genièvres  
Stuffed Saddle of Rabbit with Morels  
served with Potato, Carrot and Juniper Croquettes  
18,50€

## Desserts de la maison

### Home made desserts

Panna Cotta à la Vanille, Crumble au Spéculos  
et Compote de Rhubarbe  
Vanilla Panna Cotta with a Speculoos Crumble  
and Rhubarb Compote  
7,75€



Sphère au Chocolat, Mousse et Sorbet à la Framboise  
Raspberry Mousse inside a Chocolate Sphere  
served with a Raspberry Sorbet  
8,50€



Gâteau tiède aux Pommes et Mûres, Crème Anglaise  
Warm Apple and Blackberry Sponge with Creme Anglaise  
7,75€



Panier craquant 'Brandy Snap', Fruits et Crème au Safran  
Brandy Snap Basket with Fresh Fruits in a Saffron Cream  
7,75€



Tarte du Jour 7,00€ Tart of the day



Café Gourmand / Three mini desserts & Espresso Coffee  
8,90€



La spécialité de la Maison - 9.90€  
Soufflé à la Banane avec Vodka au Caramel  
Banana and Toffee Vodka Soufflé

ou or

Assiette de Fromages 7.00€ Cheese Selection

## Menu 'Cesse' 26.50 €

Salade de Saucisse de Morteau, Oeufs de Caille  
et Pommes de Terre Nouvelles  
Smoked Morteau Sausage, Quail Eggs  
and New Potato Salad

ou or  
Tartelette aux Asperges, Bleu d'Auvergne  
et ses Tomates Cerises Rôties (v)  
Asparagus and Blue Cheese Tartelette  
with Roasted Cherry Tomatoes (v)



Suprême de Poulet Mariné aux Soja et Miel,  
Wok de Légumes aux Pousses de Bambou  
Chicken Supreme Marinated with Soya and Honey  
served with Stir Fried Vegetables and Bamboo

ou or  
Daurade Royale Rôtie, Sauce au Beurre d'Ecrevisses  
Whole Roasted Sea Bream  
served with a Crayfish Butter Sauce



Panna Cotta à la Vanille, Crumble au Spéculos  
et Compote de Rhubarbe  
Vanilla Panna Cotta with a Speculoos Crumble  
and Rhubarb Compote

ou or  
Gâteau tiède aux Pommes et Mûres, Crème Anglaise  
Warm Apple and Blackberry Sponge with Creme Anglaise

ou or  
Tarte du Jour / Tart of the Day

ou or  
Glaces, Sorbets / Icecream, Sorbet or Cheese

---

Menu Enfant 9.90€ Deux Plats  
(jusqu'à 11 ans)

Pâtes à la Sauce Bolognaise ou Sauce Tomate  
ou Poulet Frites

--  
Glace


Childrens' Menu 9.90€ Two Courses  
(up to 11 years old)

Pasta with Bolognaise or Tomato Sauce  
or Chicken & Chips

--  
Icecream

# Menu 'Orbiéu'

31.00 €

Terrine de Légumes Méditerranéens  
et Fromage de Chèvre de Combeville (v)  (v)  
Mediterranean Vegetable and Combeville  
Goats Cheese Terrine

ou or

Longe de Thon mariné, accompagné des Sushis aux Avocats  
Marinated Tuna Loins topped with Avocado Sushi Roll



Canneloni de Céleri Rave farcie aux Asperges fumées,  
Farandole de Champignons et Risotto de Crozet (v)  
Celériac Canneloni stuffed with Smoked Asparagus Spears,  
Medley of Mushrooms and Crozet Risotto (v)

ou or

Râble de Lapin farci au Morilles, Sauce au Marc de Bourgogne  
Croquettes de Pomme de Terre aux Carottes et Genièvres  
Stuffed Saddle of Rabbit with Morels  
served with Potato, Carrot and Juniper Croquettes



Panna Cotta à la Vanille, Crumble au Spéculos  
et Compote de Rhubarbe  
Vanilla Panna Cotta with a Speculoos Crumble  
and Rhubarb Compote

ou or

Gâteau tiède aux Pommes et Mûres, Crème Anglaise  
Warm Apple and Blackberry Sponge with Crème Anglaise

ou or

Panier craquant 'Brandy Snap', Fruits et Crème au Safran  
Brandy Snap Basket with Fresh Fruits in a Saffron Cream

ou or

Tarte du Jour / Tart of the Day

ou or

Café Gourmand / Three Mini Desserts & Espresso Coffee

ou or

Glaces, Sorbets ou Fromage / Icecream, Sorbet or Cheese

Menu 'Aude' 45.00 €

Foie Gras poêlé et Beignets de Ris de Veau,  
Sauce au Marsala

Pan Fried Foie Gras and Deep Fried Sweetbreads  
in a Marsala Sauce

ou or

Filets de Rougets en croûte aux Epices et sa Salade Orientale  
Fillets of Red Mullet topped with a Spicy Crust and served  
with an Oriental Salad



Carré d'Agneau Catalan rôti et poêlé,  
Purée de Petits Pois et Pommes de terre Fondantes ❶

Rack of Catalane Lamb cooked two ways  
with a Pea Purée and Fondant Potatoes

ou or

Coquilles St Jacques et Langoustines  
à la Nage de Potiron Pimenté et ses Petits Légumes  
Scallops and Langoustine in a Spiced Pumpkin Broth  
with Baby Vegetables



Assortiment de 4 Fromages ou  
Fromage de Chèvre Combebelle et Miel ❷

Selection of 4 Cheeses or  
Local Goat's Cheese & Honey



La Spécialité de la Maison - Soufflé à la Banane  
avec Vodka au Caramel

Banana & Toffee Vodka Soufflé

ou or

Café Gourmand

Three mini desserts and an espresso Coffee

ou or

Votre choix sur la carte de nos desserts  
A choice of any of our other desserts