

A PARTAGER A L'APERITIF

Rillettes maison au porc noir de Bigorre 15

Homemade black Bigorre pork rillettes

Assiette de jambon de Parme San Ilario 30 mois 19

Parma Ham (San Ilario 30 months)

Assiette de cecina de bœuf Angus 25

Cecina beef Angus

Assiette mixte cecina de bœuf Angus et jambon de Parme 24

Angus beef cecina & Parma ham

ENTRÉES

Œuf bio en gelée,

Jambon blanc et crème de moutarde à l'ancienne 15

Bio egg in aspic, white ham and old-style mustard cream

Terrine de saumon confit aux herbes, mayonnaise à l'estragon 17

Herb-cured salmon terrine with tarragon-infused mayonnaise

Bouillon de cèpes aux haricots de Paimpol et girolles 18

Porcini mushroom broth with Paimpol beans and chanterelles.

Pâté en croûte de volaille, canard, cochon et foie gras 25

Pâté en croute with chef's recipe stuffed chicken, duck, pork and foie gras

Croustillant d'araignée de mer, avocat et bisque de langoustine 29

Crispy spider crab with avocado and langoustine bisque.

Nous prions notre aimable clientèle de bien vouloir commander un plat par personne.

La maison n'est pas responsable des objets perdus, volés ou tachés.

Nous n'acceptons pas les chèques

Prix net en euros.

We kindly ask our valued customers to order one main dish per person.

PLATS

Aubergine straciatella fumée et salade de courgette au pesto 25

Eggplant, smoked straciatella and zucchini salad with pesto

Joue de bœuf Française braisée, servie tiède sauce ravigote 29

Braised French beef cheek served lukewarm with ravigote sauce

Suprême de volaille fermier aux girolles 29

Supreme of free-range chicken with chanterelles

Bourguignon de paleron de bœuf 29

Beef chuck-eye Bourguignon

Fricassée de ris de veau aux champignons & jus de veau 38

Veal sweetbread fricassee with mushrooms & veal jus

Entrecôte Française persillée 300G & sauce béarnaise 43

300g French Ribeye Steak & Béarnaise Sauce

Côte de bœuf Française, sauce béarnaise 1KG (pour 2 pers) 99

French rib of beef (1 kg, for 2 guests) & Béarnaise sauce

GARNITURES

Purée de pommes de terre maison

Homemade potatoe purée

Gratin de macaronis

Mac and cheese

Légumes du jour

Vegetables of the day

Frites fraîches

French fries

Salade verte

Green salad

(Garniture supplémentaire 8 euros)

FROMAGES

Fromages affinés par Frédéric Ledoux 18

Cheeses from Frederic Ledoux

DESSERTS

Profiteroles, glace vanille, chocolat chaud 17
& Chantilly

*Profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate
& whipped cream*

Ile flottante vanille de Madagascar & amandes grillées 12

Floating island vanilla Madagascar & roasted almonds

Tarte fine aux figues, crème mousseline vanille 16
& chouchous pistache

Thin-crust fig tart, vanilla mousseline cream and pistachios

Soufflé au chocolat noir Valrhona 15

Dark Chocolate soufflé

Café gourmand 13

Gourmet coffee

Restaurant
B R I G I T T E
PRODUITS DE QUALITÉ
CUISINE DE TRADITION