

## POUR COMMENCER...

### Saucisson sec de Lyon, Bobosse

Demi **6,50€**  
Entier **12,50€**



### Saucisson Noir de Bigorre

Saucisson d'exception  
Demi **12,00€**  
Entier **20,00€**



### La terrine du moment du Chef

Pâté picard,  
pâté basque,  
selon inspiration  
**13,50€**

### La petite planche mixte (2 pers.)

Coppa ou jambon de Bayonne, saucisson sec, comté AOP  
**17,50€**

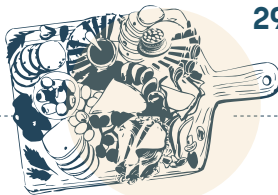


### La Planche de Cochonnailles

pour 4 personnes

Terrine maison, Jambon de Bayonne Aubard, Saucisson sec, coppa, caillette de Lyon

**29,50€**

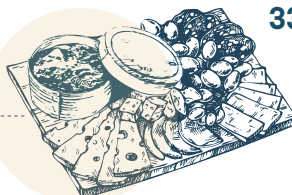


### La Planche normande autour du camembert rôti

pour 4 personnes

Camembert rôti, jambon, saucisson sec, gressins, pomme

**33,00€**

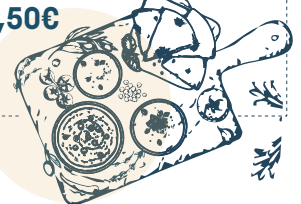


### La Planche de Mezze

pour 4 personnes

Houmous, tzatziki, guacamole, ou autres tartinables, feta, carottes crues

**27,50€**



## LES ENTRÉES

### Les huitres de Cancale,

Huitres en direct du Producteur  
Cahue, médaille d'argent 2026

x6 - **13,00€**  
x9 - **18,00€**

### Le saucisson brioché pistaché

Brioche maison, saucisson à cuire  
Maison Bobosse à la pistache

**12,00€**

### L'oeuf mollet à la Florentine

Oeuf mollet, épinards, béchamel / 🌿

**13,50€**

### Le foie gras du Chef

Canard des Landes AOP

**19,50€**

### L'assiette Noire de Bigorre

Jambon d'exception Noir de Bigorre

**17,00€**

## LES FROMAGES

### La planche individuelle

2 fromages / 🌿

**11,00€**

### Fromage supplémentaire / 🌿

**4,00€**

### Le Saint Marcellin de la Mère Richard, de Lyon

et olives de Kalamata Kalios / 🌿

**13,50€**

### Saint Marcellin rôti et fruits secs

Saint marcellin au four, fruits secs / 🌿

**13,50€**



## LES PLATS

### Le Petit filet de Boeuf (env. 200g) et ses pommes rissolées

Pièce de Boeuf, race à viande normande, aussi appelée Dessus de palette ou «Surprise»



**31,00€**

### La véritable andouillette beaujolaise Bobosse (180g), gratin de polenta

Andouillette de Lyon, veau et porc finement hachés et assaisonnés



**24,50€**

### Le filet de maquereau au jambon, sauge, gratin de poireaux

Maquereau, jambon ibérique  
Option sans jambon possible



**27,00€**

## LES DESSERTS

### Le coeur coulant chocolat, chantilly du Chef

Chocolat 66%

**12,00€**

### La mousse citron aux biscuits roses

Mousse citron, biscuit rose de Reims

**11,50€**

### Glaces artisanales

1 boule.....

**6,50€**

2 boules.....

**9,50€**

### Le café gourmand

Café Nespresso et 3 mignardises maison

**12,00€**

### Le champagne gourmand

Coupe de Champagne Gaucher

et ses 3 mignardises sucrées maison

**19,00€**



# La Carte des VINS

## VIN BLANC

**LA COUVÉE - EARL DENIS BARDON / 27,00€**

*Sauvignon - 2024 / IGP*

**CHARDONNAY - VIGNERONS ARDÈCHOIS / 33,00€**

*Chardonnay - 2023 / IGP Ardèche*

**IGP CÔTES DE GASCOGNE - DOMAINE DE JOY / 39,00€**

*Petit-Manseng, Colombard - 2022 / IGP*

**CHABLIS - DOMAINE SERVIN / 46,00€**

*Chardonnay / Appellation Chablis Contrôlée*

**MINERVOIS ALVÉOLINE - DOMAINE ROUANET MONTCELEBRE / 39,50€**

*Grenache blanc, Rolle, Roussanne, Viognier - 2024*

**BOURGOGNE BLANC - DOMAINE PIERRE ROUSSEAU / 53,00€**

*Chardonnay - 2023 / Appellation Bourgogne Contrôlée*

**PULIGNY-MONTRACHET - DOMAINE SYLVAIN BZIKOT / 133,00€**

*100% Chardonnay - 2021*

## VIN ROUGE

**LA COUVÉE - EARL DENIS BARDON / 27,00€**

*Pinot Noir - 2024*

**VALENÇAY - DOMAINE SAINT-ROCH / 32,00€**

*Cuvée Paradis / Pinot, Cot - 2023*

**CÔTES DU RHÔNE - DOMAINE ALAIN JAUME / 33,00€**

*Grand Veneur / Grenache Syrah Cinsault & Mourvedre - 2022*

**IGP PAYS D'OC - SE CANTA - DOMAINE ROUANET MONTCELEBRE / 39,00€**

*Cinsault - 2023*

**AOP MINERVOIS - ALVEOLINE - DOMAINE ROUANET MONTCELEBRE / 40,00€**

*Grenache - Syrah - 2020*

**BORDEAUX SUPÉRIEUR - DOMAINE LA TUILERIE DU PUY / 40,00€**

*Cuvée Grand Chêne / Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot - 2018*

**AOC LALANDE-DE-POMEROL - DOMAINES PETIT / 50,00€**

*Chateau du Grand Bossuet / Merlot - Cabernet Sauvignon - 2019*

**VENTOUX PAYS OC - DOMAINE OLIVIER B / 49,00€**

*Les Amidyves / Grenache - Syrah - 2021*

**BOURGOGNE - DOMAINE PIERRE ROUSSEAU / 54,00€**

*Pinot noir / Appellation Bourgogne contrôlée - 2022*

**VOLNAY 2021 - DOMAINE SYLVAIN BZIKOT / 102,00€**

*Pinot noir - 2021*

## VIN ROSÉ

**AOP CÔTES DE PROVENCE - DOMAINE UP ULTIMATE PROVENCE / 29,00€**

*Cinsault, Rolle, Grenache, Syrah*

**IGP D'OC - ARGALI - CHÂTEAU PUECH-HAUT / 43,00€**

*Cinsault, Grenache*

## CHAMPAGNE

**CHAMPAGNE  
BERNARD GAUCHER**

*Réserve Brut / 90% pinot  
noir, 10% Chardonnay*

**CHAMPAGNE  
BLANC DE BLANCS  
DRAPPIER**

*95% Chardonnay,  
5% Blanc Vrai*



## VIN ROUGE AU PICHET

**IGP CÔTES  
DE THONGUE  
DOMAINE ERIC  
GELLY**

*Cabernet-Sauvignon  
Languedoc*

**CÔTES DU RHÔNE  
DOMAINE  
ALAIN JAUME**

*Grand Veneur /  
Grenache Syrah  
Cinsault & Mourvedre*



Ouvert du mardi au samedi, midi et soir, de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30

**Réservations au 03 44 73 04 41 ou en scannant**