






□ Les Entrées

Starters

	Pyramide de langoustines et saumon fumé Pyramid of langoustines and smoked salmon			17.00
	Millefeuille de foie gras de canard au pain d'épice et crème de figue Duck foie gras, gingerbread and fig cream			19.50
	<i>Servie avec un verre de Pacherenc de Vic Bihl</i>			22.50
	Cappuccino de betteraves, chantilly salée Beet cappuccino, salty whipped cream			9.00
	Tartare de Saint Jacques St Jacques Shell tartare			9.50
		Extra Large	Medium	
	Salade façon Caesar (<i>Poulet, tomates, oeuf dur, parmesan...</i>) Caesar Salad (<i>Chicken, tomatoes, hard boiled egg, parmesan...</i>)	17.00		9.90

□ Les Omelettes

Omelets

	Au choix : jambon, fromage, ciboulette Omelets with ham or cheese or herbs			
	▪ Nature/ plain			10.50
	▪ Jusqu'à 2 ingrédients / up to 2 ingredients			12.00
	▪ Jusqu'à 3 ingrédients / up to 3 ingredients			12.50

□ Les Pâtes

Pasta

	Pâtes au choix : Bolognaise, Carbonara, ou Humeur du chef Pasta up your taste : Bolognese, Carbonara, Daily pasta			12.50
---	---	--	--	--------------

Les **Poissons**

Fishes

- | | | |
|---|---|--------------|
|  | Dos de cabillaud humeur du chef
Cod fillet, Daily vegetables | 15.50 |
|  | Sole meunière, Garniture du jour
Sole with butter sauce, Daily vegetables | 23.50 |

Les **Viandes**



Meats

- | | | |
|---|--|--------------|
|  | Tartare de Bœuf, Frites et Salade
Raw steak Tartare, French fries and salad | 16.00 |
|  | Magret de canard au miel, épices et spicy cacao
Duck breast with spicy honey sauce | 19.50 |
|  | Entrecôte Charolaise (300g environ), Frites
Charolais Rib steak (app. 300g), French Fries | 27.00 |
|  | Côte de Bœuf Charolaise (500g avant cuisson)
Frites, Salade
Charolais Beef Rib, French fries and salad | 36.00 |
|  | Le Burger du Paddock, Frites, Salade
Burger Special's, French Fries and Salad | 14.50 |
|  | Le Burger gourmet du Paddock, avec supplément foie gras
Burger Special's with foie gras | 21.00 |
| | Steak de blé, galette de patates douces
Wheat steak, sweet potato pancake | 13.50 |
| | Sauce au choix : poivre, roquefort, ou béarnaise
Peper sauce or roquefort cheese sauce or bearnaise sauce | 1.50 |

A la demande, toutes nos viandes peuvent être servies avec les légumes du jour
On request, all our meats can be served with vegetables of the day

Les Fromages, les Desserts

Cheeses, Desserts

	Assortiment de fromages Assorted french cheeses	7.60
	Fromage blanc « sucré » ou « salé » Cream cheese with sugar or salt and fresh herbs	0
	Coupe de glace 2 boules Ice cream 2 balls	0
	Coupe de glace 3 boules Ice cream 3 balls	0
	Millefeuille aux fruits du chef Daily fruit millefeuille	8.50
	Coeur coulant au chocolat et sa boule de glace Creamy chocolate cake	6.50
	Café Gourmand Gourmet Coffee	7.20
	Salade de fruits de saison Seasonal fresh fruit salad	8.60

Le Menu Petit Pilote **10.50**

Little Driver Menu

Servi jusqu'à 12 ans / Up to 12 years

	Assiette de Charcuterie ou Crudités de Saison Assorted Cold Meats or Raw Vegetables	3.00
	Steak haché / Nuggets / Jambon blanc– Frites / Pâtes / Haricots verts Minced meat steak / Nuggets / Cooked ham - French fries / Pasta / Green beans	5.00
	Glace, yaourt ou compote Ice cream, yogurt, compote	3.00