

### ENTREES STARTERS

Œuf mollet et poireaux en chaud et froid, lard croustillant <i>Poached egg and leeks warm and cold, crispy bacon</i>	9.00€
Petit ragoût de légumes et crottin de chèvre chaud <i>Small vegetable stew and hot goat cheese</i>	11.00€
Salade de girolles et d'écrevisses <i>Mushrooms and Crawfish Salad</i>	12.00€
Salade automnale (châtaignes, champignons, raisins, gésiers) <i>Autumn salad (chestnuts, mushrooms, grapes, gizzards)</i>	11.00€
Terrine de foie gras mi cuit fait maison <i>Housemade foie gras terrine</i>	14.00€

### PLATS MAIN DISHES

Ballotine de volaille aux trompettes de la mort, purée de panais, carottes fanes <i>Poultry ballotine with black trumpets, parsnip Puree, roasted carrots</i>	17.00€
Dos de sandre au beurre d'agrumes riz, ratatouille <i>Back of pike-perch with citrus butter rice, ratatouille</i>	19.00€
Pavé de boeuf Rossini, pommes de terre sautées <i>Rossini beef fillet, sautéed potatoes</i>	28.00€
Filet mignon à la moutarde, scorsonère pommes grenaille <i>Filet mignon with mustard, scorzonera, potatoes</i>	17.00€
Risotto de gambas <i>Prawns risotto</i>	21.00€

### DESSERTS

Moelleux au chocolat <i>Chocolate lava cake</i>	8.50€
Poire pochée au cassis <i>Poached pear with blackcurrant sirup</i>	8.50€
Tatin pommes et figues <i>Apple and fig Pie</i>	8.50€
Tiramisu vanille et crème de whisky <i>Vanilla tiramisu, whiskey cream</i>	8.50€
Panna cotta ananas et lait de coco <i>Panna cotta pineapple and coconut milk</i>	8.50€

### NOS CLASSIQUES

Le Burger du PADDOCK <i>The PADDOCK Burger</i>	14.50€
Pâtes du jour <i>Pasta of the day</i>	13.00€
Omelette nature ou deux ingrédients <i>Plain omelette, add up to two ingredients</i>	12.00€
Assiette végétarienne trois ingrédients <i>Vegetarian plate 3 ingredients</i>	12.00€

**MENU GRAINE DE PILOTE 10€** Consultez nous !!