



La petite table

ÇA GRILLE OU ÇA MIJOTE...

Une cuisine maison, des ingrédients frais et locaux.

À PARTAGER

Tempura de petits poissons G,O,P,M,S,SO	7
Sauce tartare au piment d'Espelette Fish fritters with Espelette pepper tartar sauce	
Saucisse artisanale "Plaine Champenoise" grillée au feu de bois O,SO,M,S	11
Pickles de graines de moutarde Grilled sausage, mustard seed pickles	
Planche de charcuterie et fromage de La Petite Table*	18
Charcuterie and Cheese Board – La Petite Table	
Camembert entier rôti au miel et branches de thym PL,G,O	14
Oven-roasted whole Camembert with honey and fresh thyme	

ENTRÉES GOURMANDES

 L'incontournable œuf bio "Meurette", jus corsé G,O,PL,C,S	13
Vol-au-vent, champignons de Paris sautés Organic "Meurette" egg, sautéed Paris mushrooms	
Toasts de chèvre chaud, salade verte PL,M,S,G,O,F	9
Warm goat cheese toast, green salad	
Petits calamars sautés de La Petite Table L,SO,S,G,M,MO	14
Relevé au chorizo Sautéed baby squid with chorizo	
Velouté gourmand de saison G,PL	9
Croûtons de pain au levain Seasonal gourmet velouté with sourdough bread croutons	
Belle tranche de saumon fumé, chantilly citronnée P,PL,G,O	13
Fine slice of smoked salmon with lemon whipped cream	
Foie gras de canard entier mi-cuit maison S,G	15
Pain au levain de la maison Gérard Homemade semi-cooked whole duck foie gras, sourdough bread	
Escargots en persillade PL,S	10
Servis par 6 Snails in parsley sauce, served by 6	

*Allergènes disponibles sur demande

C – CÉLERI | PL – PRODUITS LAITIERS | G – GLUTEN | O – OEUFS | F – FRUITS À COQUES | P – POISSONS | MO – MOLLUSQUES | M – MOUTARDE | A – ARACHIDES | L – LUPIN | SE – SESAME | SO – SOJA | CR – CRUSTACÉS | S – SULFITES



SIGNATURE LA PETITE TABLE

Tous nos prix sont en Euros - Service compris
All our prices are in Euros - Service included

LES MIJOTÉS

-  **Sauté d'agneau de La Petite Table S,G,PL,C** **21**
Purée de pomme de terre
Lamb stew with mashed potatoes
- Filet de cabillaud infusé à la citronnelle P,PL,C** **20**
Riz parfumé façon Pilaf
Cod cooked with lemongrass, spiced pilaf rice
-  **La Cocotte du moment de La Petite Table*** **20**
La Petite Table seasonal cocotte
- Joue de Bœuf "Plaine Champenoise" braisée aux carottes confites PL,C,S** **22**
Purée de pomme de terre
Braised beef cheek with mashed potatoes

LES INCONTOURNABLES

-  **Croq' au Comté, pain au levain de la maison Gérard G,PL,M,S** **19**
Croque-Monsieur au Comté, jambon et salade verte
Croque-Monsieur with Comté cheese, ham, and green salad
- Cheeseburger Montagnard G,O,PL,M,S** **18**
Steak de bœuf Charolais, sauce burger, laitue, tomate, Reblochon, confit d'oignons, frites fraîches à l'origan
Charolais beef patty, burger sauce, lettuce, tomato, Reblochon cheese, caramelized onions, and fresh fries with oregano
- Cheeseburger Montagnard végétarien G,O,PL,M,S,SO** **18**
Steak végétal, sauce burger, laitue, tomate, Reblochon, confit d'oignons, frites fraîches à l'origan
Plant-based steak, burger sauce, lettuce, tomato, Reblochon cheese, caramelized onions, fresh fries with oregano

PÂTES

- Mafaldine au jambon, Comté, crème de truffe, truffe fraîche de saison O,G,PL** **21**
Mafaldine with ham, Comté, truffle cream and seasonal fresh truffle
-  **Millefeuille de lasagne à la Bolognaise au four G,O,PL,C,S** **16**
Coulis de tomate, Parmesan
Oven-Baked Bolognese Lasagna Millefeuille with Tomato Coulis and Parmesan

*Allergènes disponibles sur demande

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - OEUFS | F - FRUITS À COQUES | P - POISSONS | MO - MOLLUSQUES | M - MOUTARDE | A-ARACHIDES | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOJA | CR - CRUSTACÉS | S - SULFITES

 **SIGNATURE LA PETITE TABLE**

Tous nos prix sont en Euros - Service compris
All our prices are in Euros - Service included

AUTOUR DE LA CHEMINÉE

	Travers de porc grillé aux agrumes M,S	19
	Sauce barbecue, frites fraîches à l'origan Pork ribs, barbecue sauce, french fries with oregano	
	Cœur d'entrecôte Charolais, sauce au poivre Sarawak PL,S	28
	Marinade aux herbes, frites fraîches à l'origan Charolais rib-eye steak, Sarawak pepper sauce, herb marinade, french fries with oregano	
	Magret de canard sauce au miel et aux épices, cerises griottes S,PL,C,F	20
	Purée de pomme de terre Duck Breast with Honey and Spiced Sauce, Morello Cherries, Mashed Potatoes	
	Poulet Label Rouge mariné aux épices, cuit au feu de bois PL,S	21
	Gratin de butternut, Comté fondant Free-range chicken marinated with spices, butternut gratin with melted Comté cheese	
	Onglet de bœuf Black Angus grillé aux aromates PL,S	27
	Frites fraîches à l'origan Grilled Black Angus Beef hanger steak, french fries with oregano	
	Filet de daurade meunière au citron vert P,PL,S	19
	Câpres, beurre noisette, brocolettis sautés Sea bream fillet with capers, lime, and sautéed broccolini	

COMPLÉMENT DE SAVEURS

	Purée de pommes de terre, beurre noisette PL	4
	Mashed potatoes with brown butter	
	Frites fraîches à l'origan S	4
	French fries with oregano	
	Riz parfumé façon Pilaf aux épices PL,C	4
	Rice in the oven with spices	
	Salade sucrine, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne O,M,S	4
	Green salad with old-fashioned mustard vinaigrette	
	Gratin de butternut, au Comté fondant G,PL	4
	Butternut Gratin with Melted Comté	
	Brocolettis sautés à l'huile d'olive, ail et persil	4
	Sautéed broccolini, garlic and parsley	

C - CÉLERI | PL - PRODUITS LAITIERS | G - GLUTEN | O - OEUFS | F - FRUITS À COQUES | P - POISSONS | MO - MOLLUSQUES | M - MOUTARDE | A - ARACHIDES | L - LUPIN | SE - SESAME | SO - SOJA | CR - CRUSTACÉS | S - SULFITES



SIGNATURE LA PETITE TABLE

Tous nos prix sont en Euros - Service compris

All our prices are in Euros - Service included

MENU MIDI SEMAINE

19

Du Lundi au Vendredi, hors jours fériés, hors événements

“ La Surprise du Chef ! ”

Entrée – plat OU Plat – dessert

Notre menu évolue régulièrement selon les produits frais du moment,
pour votre plus grand plaisir.

Renseignez-vous auprès de notre équipe

LE COIN DES ENFANTS Jusqu'à 12 ans

12

PLAT, AU CHOIX

Saucisse artisanale grillée – purée maison PL,O,SO

Grilled sausage, mashed potatoes

Steak haché grillé – frites fraîches S

Beef steak, french fries

Mafaldine à la sauce tomate maison G,O

Mafaldine with homemade tomato sauce

DESSERT, AU CHOIX

Glace à l'italienne, vanille G,O,PL

Ice cream, vanilla

Le mini Cookie "La Petite Table" G,O,PL,F

Chocolate cookie with hazelnut

C – CÉLERI | PL – PRODUITS LAITIERS | G – GLUTEN | O – OEUFS | F – FRUITS À COQUES | P – POISSONS | MO – MOLLUSQUES | M – MOUTARDE | A – ARACHIDES | L – LUPIN | SE – SESAME | SO – SOJA | CR – CRUSTACÉS | S – SULFITES



SIGNATURE LA PETITE TABLE

Tous nos prix sont en Euros – Service compris

All our prices are in Euros – Service included