

Suggestions

Entrées

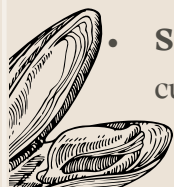
Toast aux pleurotes et scampis à l'ail	19,5
Vol au vent de ris de veau.....	20,5

Plats

La Cocotte de Jean-Baptiste :	29
<i>Filet pur de porc basse température façon Orloff, sauce champignons</i>	
Poulpe grillé sauce tomate et linguine	30
Le burger de porc éfiloché, cheddar & jalapenos	27

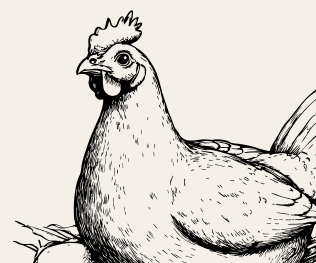
Moules de Zélande :

- **Marinières**..... 28
- **Sauces au choix :**
curry, vin blanc crème ail, pastis, roquefort, orientale 29



Vins

Rouge : Château de Gragnos – AOP Saint-Chinian	8
Blanc : Château de Gragnos – IGP Viognier	8



Suggestions

Starters

Toast with oyster mushrooms and garlic shrimp.....	19,5
Veal sweetbread vol-au-vent.....	20,5

Main Courses

La Cocotte de Jean-Baptiste :.....	29
<i>Low-temperature cooked pork tenderloin à la Orloff, mushroom sauce</i>	
Grilled octopus with tomato sauce and linguine	30
Pulled pork burger with cheddar and jalapeños.....	27

Zeeland Mussels :

- **Marinières**..... 28
- **Sauces au choix :**
curry, white wine cream and garlic, pastis, roquefort cheese, oriental style..... 29



Wines

Red : Château de Gagnos – AOP Saint-Chinian	8
White : Château de Gagnos – IGP Viognier	8

