

ENTRÉES

Raviolis à la niçoise et fromage râpé _____	22,00
<i>Ravioli à la Niçoise and grated cheese</i>	
Petit chou vert farci, salade, à la volaille, veau, porc et basilic _____	22.00
<i>Small stuffed green cabbage, salad, with poultry, veal, pork and basil</i>	
Terrine d'artichauts violets, crème de ciboulette, servie avec une salade mélangée _____	21,00
<i>Purple artichoke terrine, chive cream and mixed salad</i>	
Terrine de Poulet fermier aux girolles et Foie Gras _____	25.00
<i>Terrine of Farm Chicken with Chanterelle Mushrooms and Foie Gras</i>	
Mousse de courgettes et lentilles au fromage frais, noisette et chips de magret fumé _____	21,00
<i>Zucchini and lentil mousse with fresh cheese, parmesan shavings, hazelnuts and smoked duck breast chips</i>	

POISSONS VIANDES

Raviolis à la niçoise et fromage râpé _____	25,00
<i>Ravioli à la Niçoise and grated cheese</i>	
Faux-filet poêlé aux cebettes et pignons _____	31.00
<i>Beef sirloin fried with spring onion and pine nuts</i>	
Noix d'Entrecôte «ANGUS» d'Argentine aux cebettes et pignons OU sauce vin rouge, tomates séchées, olives et pignons _____	36.00
<i>"ANGUS" rib-eye steak from Argentina with spring onions and pine nuts OR red wine sauce, dried tomatoes, olives and pine nuts</i>	
Filet de loup poêlé à la vierge de légumes _____	32.00
<i>Fillet of bass seared with virgin vegetables</i>	
Magret de canard, sauce au miel et noisettes _____	30.00
<i>Duck breast, honey sauce and hazelnuts</i>	
Fricassée de Lapin, sauce crémée à la moutarde à l'ancienne _____	29.00
<i>Rabbit fricassee, creamy sauce with old-fashioned mustard</i>	

Prix TTC : taxes et service compris. Paiements acceptés : Espèces, CB, American Express. (Nous n'acceptons plus les chèques)
Au Rendez-vous Des Amis et leurs fournisseurs s'engagent et garantissent la provenance de toutes leurs viandes et poissons :
Bœuf (Allemagne, France, Argentine), lapin et agneau (France), porc (France), loup (France, Espagne, Grèce)