

MENU ENFANT 16,5€

Fish & chips *ou*
Steak haché & frites *ou*
Coquillettes jambon, emmental
Sirop à l'eau *ou* citronnade maison

LE PARTAGE

Guacamole, tortilla chips - 14€
4 Nems croustillants au poulet - 13€
Sardines d'Espagne, pain grillé - 16€
La Planche mixte, fromage & charcuterie - 25€
Bouchées de croque monsieur beurré
à la crème de truffe d'été - 16€
La Pizza à la truffe - 27€

LES ENTRÉES

Les bons « œufs mayo » *BIO* maison, ciboulette - 9.5€
Notre Gratiné à l'oignon - 14€
Belle salade frisée aux lardons, œuf poché bio - 15€
Les 6 escargots de Bourgogne *au beurre d'ail* - 18€
Soupe de poissons de la maison «Saiter» *avec ses croutons* - 15€
Carpaccio de St-Jacques, gingembre, citron vert - 19€

LES CLASSIQUES

Omelette aux fines herbes et comté - 16€
Club sandwich au poulet - 19€
bacon, oignon, tomate, frites
Coquillettes jambon, emmental
à la crème de truffe d'été - 19.5€
Spaghetti bolognaise - 22€
Croque monsieur, frisée- 19€
Croque madame, frisée - 20€

LE CENTRAL

LES SALADES

Salade César au poulet crispy - 23€
sauce signature, parmesan, oignon frit
supplément bacon +3€, avocat +3€
Salade de chèvre chaud - 22€
noix, pignons de pin, tomates, échalote,
chèvre chaud sur pain aux figues et raisins secs, miel
Salade niçoise - 18€
haricots verts, pommes grenailles, olives, thon,
anchois, tomates, oignon rouge, œuf poché bio

LES POISSONS

Fish & chips, *sauce tartare* - 23€
Tataki de thon en croûte de sésame, riz thaï - 25€
Filet de bar grillé - 24€
haricots verts
Noix de St-Jacques poêlées - 25€
fondue de poireaux
Tartare de saumon, riz thaï - 22€
avocat, échalotes, cerfeuil, coriandre

LES ACCOMPAGNEMENTS

Frites 5€, frisée 4€, riz thaï 5€
purée 5€, haricots verts 6€,
pommes grenailles 5€

PLAT DU JOUR 18,5€

LES VIANDES

La pièce du boucher - 22€
bavette, échalotes confites et persil, pommes grenailles
Tartare de boeuf au couteau sauce au cognac, frites - 20€
Paillard de poulet, frisée - 23€
mariné à la moutarde à l'ancienne
Souris d'agneau confite, pommes grenailles - 27€
Le Cordon Bleu, sauce tomate, coquillettes - 24€
Bacon cheeseburger, frites - 19€
pickles de chou rouge, oignon confit, sauce secrète

LES DESSERTS

Cake aux myrtilles - 9€
Crème brûlée à la vanille - 8€
Pruneaux à l'Armagnac - 10€
Flan maison à vanille - 10€
Fondant au chocolat & crème fouettée - 10€
Cheesecake au fruit de la passion - 11€
Gâteau à la pomme caramélisé, glace vanille - 11€
Brioche perdue au caramel beurre salé, glace vanille - 13€
Café/thé gourmand et un peu croquant - 11€

LES GLACES & SORBETS BERTHILLON

2 boules 12.5€, 3 boules 15.5€
vanille, café, caramel beurre salé, pistache, rhum-raisin,
chocolat, framboise, poire, fraise, mangue, cassis

KIDS MENU 16,5€

Fish & chips *or*
Hamburger patty & fries *or*
Coquillettes with ham & cheese
Syrup with water *or* homemade lemonade

TO SHARE

Guacamole, tortilla chips - 14€
4 crispy chicken spring rolls - 13€
Spanish sardines, toasted bread - 16€
Mixed board, cheese & charcuterie - 25€
Buttered mini croque-monsieur bites
with summer truffle cream - 16€
Truffle pizza - 27€

STARTERS

Organic “mayo eggs”, *chives* - 9.5€
Our onion soup- 14€
Frisée salad with pork lardons, organic poached egg - 15€
6 Burgundy snails *with garlic butter* - 18€
“Saiter” house fish soup *with croutons* - 15€
Scallop carpaccio, olive oil & lemon - 19€

CLASSICS

Fine herb & Comté cheese omelette - 16€
Chicken club sandwich - 19€
bacon, tomato, lettuce, french fries
Coquillettes with ham & cheese
with summer truffle cream - 19.5€
Spaghetti bolognaise - 22€
Croque monsieur, frisée salad -19€
Croque madame, frisée salad - 20€

LE CENTRAL

SALADS

Crispy chicken Caesar salad - 23€
signature sauce, parmesan, fried onions
extra bacon +3€, avocado +3€
Goat cheese salad - 22€
walnuts, pine nuts, tomatoes, shallots,
warm goat's cheese served on fig and raisin bread, honey
Niçoise salad - 18€
green beans, baby potatoes, olives, tuna,
anchovies, tomatoes, red onion, organic poached egg

FISH

Fish & chips, *tartar sauce* - 23€
Sesame-crusted tuna tataki, thai rice - 25€
Grilled sea bream fillet - 24€
green beans
Pan-fried scallops - 25€
leek fondue
Salmon tartare, thai rice - 22€
avocado, shallots, chervil, cilantro

SIDE

Fries 5€, frisée salad 4€, thai rice 5€
puree 5€, green beans 6€,
baby potatoes 5€

DISH OF THE DAY 18,5€

MEATS

Butcher's cut - 22€
flank steak, caramelized shallots and parsley, baby potatoes
Hand-cut beef tartare with cognac sauce, french fries - 20€
Chicken paillard, mesclun salad - 23€
marinated with wholegrain mustard
Confit lamb shank, baby potatoes - 27€
Cordon Bleu, tomato sauce, small pasta shells - 24€
Bacon Cheeseburger, french fries - 19€
pickled red cabbage, romaine, candied onions, secret sauce

DESSERTS

Blueberry cake - 9€
Crème brûlée - 8€
Prunes in Armagnac - 10€
Homemade vanilla flan - 10€
Chocolate fondant & whipped cream - 10€
Passion fruit cheesecake - 11€
Caramelized apple cake, vanilla ice cream - 11€
French toast with salted caramel, vanilla ice cream - 13€
Gourmet coffee/tea - 11€

BERTHILLON ICE CREAM & SORBETS

2 scoops 12.50€, 3 scoops 15.50€
vanilla, coffee, salted caramel, pistachio, rum raisin,
chocolate, raspberry, pear, strawberry, mango, blackcurrant