

CAFES RICHARD

Suggestions de la semaine

entrées

- Rogmons de porc et des champignons des bois 8.50
- bouchées aux crevettes sans aigre douce 7.20
- ris de veau en cassolette, champignons 14.50

Plats

- St Jacques sur lit de pâtes, crème de truffe noire, Truffe noire fraîche 28.00

desserts

Caméléon mimis x6 10.50

EXPRESSO À LA FRANÇAISE...



VIANDES

- pièce du bœuf 17.90
- Côte à l'os "extra" 38.00
- os à moelle (x3) 14.90
- Saies de Lapin et sa garniture 16.90
- crepinettes à l'ail 15.90
- andouillettes de Troyes (1kg) 15.90
- terrine Jonaïone 15.50
- entrecôte 19.00
- " 26.00

APÉRITIF

- planche apéritive (pour 2) 8.50 (pour 4) 15.00
- jambon blanc à la coupe 10g 12.50
- frites de Mossarda sauce béarnaise (10) 9.00

ENTRÉES

- crabe frais à l'Antillaise 10.50 (possible en plat)
- escargots de Bourgogne beurre d'ail (12) 10.50
- moules frites (10) 8.50
- œuf cocotte (jambon ou, emmental, crème fraîche) 7.50
- œuf à la coque (2) 9.00
- foie gras mi-cuit trio, confiture de mangue 15.90
- Terrine Gasconne 8.50
- Dauron fumé, crème de citron 12.50

VIANDES (voir Andoise)

PLATS

- gambas flamées (3) 16.90
- sèches à l'espoir ou trait 14.50
- pâtes au chorizo 15.50
- croquettes aux cravettes grises (3) 16.90
- saumon rose grillé chutney wasabi/orange 16.90

SUGGESTION
DU MOMENT
(voir Andoise)

FROMAGE

- 2 fromages, pain, beurre, salade 6.50

DESSERTS

- Tatin, Caramel beurre salé 6.90
- Tarte citron merisier 6.90
- baba au rhum flambé 7.20
- Tiramisu original 7.20
- ananas Victoria roti sauce bergamote 12.50
- crème brûlée à la vanille 7.20
- macarons au chocolat cœur de carambole 7.90