

*Le Lubrin*

# CARTE

## ENTREES

**Aubergines confites à la Provençale**

12,50

**Soufflé aux foies de volaille et son coulis de tomates concassées**

12,50

**Escargots à la Bourguignonne x 6**

14,50

**Le foie Gras maison cuit par nos soins (toast et compote d'oignons au Muscat)**

21,50

## SOUPES ET SALADES

**Soupe à l'oignon gratinée à l'ancienne**

12,50

**Salade caesar (Poulet, parmesan, oeuf dur)**

15,50

**Salade de chèvre chaud, miel et lard fumé**

15,50

**Salade Niçoise (Thon, anchois, poivrons, olives)**

15,50

## LES PLANCHES

**Camembert rôti à l'ail, frites et salade**

18,50

**Charcuterie (pour 2 personnes)**

20,50

**Fromages (pour 2 personnes)**

20,50

**Mixte (pour 2 personnes)**

20,50

## POISSONS

**Aïoli Provençal (cabillaud cuit vapeur, moules et sauce aïoli)**

20,50

**Filet de poisson grillé selon arrivage, quartier de citron**

23,50

**Médaille de saumon, sauce au persil**

24,50

**Notre Bourride des Pêcheurs Provençaux (Lotte, safran, aïoli et croûtons)**

29,50

## **VIANDES**

**Burger "Gayte" Angus au cheddar et bacon**

18,50

**Tête de veau, sauce ravigote**

20,50

**Magret de canard, pommes de terre fondantes sauce au miel**

20,50

**Entrecôte de boeuf grillée, beurre Maître d'Hôtel**

20,50

**Cassolette de ris de veau aux champignons, braisés au Champagne**

29,50

## **SPECIALITES**

**Poulet fermier Label Rouge cuit à la rôtissoire, frites maison**

16,50

**Gigot d'agneau rôti à la ficelle, garniture du jour**

20,50

**Filet de boeuf grillé, sauce béarnaise maison**

29,50

## **PATES**

**Raviolis farcis aux 5 fromages, crème ciboulette et parmesan**

16,50

## VEGETARIEN

**Plat végétarien (riz, légumes, aubergines confites)**

15,50

## FROMAGES

**Cabecou à huile d'olive et herbes de Provence**

8,50

**Assiette avec 3 fromages**

10,50

## DESSERTS MAISON

**Dessert du Jour**

**Tarte au citron meringuée**

**Mousse Framboises "recette Escoffier"**

**Mousse au chocolat du grand père**

**Tartelette aux fruits de saison**

**Sabayon à l'ananas parfumé au Rhum**

**Tiramisu au café**

**Poire au vin rouge des Côtes du Rhône**

**Salade de fruits frais**

Tout à 7,50

## **Menu du centenaire 1921**

Soupe à l'oignon gratinée à l'ancienne

6 escargots à la Bourguignonne

Aubergines confites à la Provençale

Soufflé au foies de volaille, tomates concassées

-

Gigot d'agneau rôti à la ficelle

Poulet fermier "Label Rouge" cuit à la rôtissoire

Médailon de saumon, sauce persil

Magret de canard grillé, sauce au miel

Aïoli Provençal

-

Fromage de chèvre à l'huile d'olive

-

Desserts aux choix

35,00

## **Menu enfant**

Steak haché ou Nuggets de poulet avec glace

10

## **Coupes de glaces**

Chocolat Liégeois

Glace chocolat et vanille, sauce chocolat, chantilly

10,00

### **Café Liégeois**

**Glace café et vanille, expresso froid, chantilly,**

**coulis café**

10,00

### **Dame Blanche**

**Glace vanille, sauce chocolat, chantilly**

10,00

### **Coupe Mont-Blanc**

**Glace vanille, crème de marron, meringues,**

**chantilly**

10,00

### **Milkshakes**

**Vanille, chocolat, fraise, café**

6,50

## **Accompagnements**

### **Assiette de frites**

3,50

### **Sauce Béarnaise**

3,50

### **Salade verte**

3,50

### **Beurre**

0,50