



## Formule Menu

de 12 à 18 heures

### ENTRÉES

*Mousson de canard maison, toast baguette*

*Duo de crevettes et d'avocat, pamplemousse rose  
et crème acidulée à l'aneth*

*Soupe à l'oignon, gratinée à l'Emmental*

### PLATS PRINCIPAUX

*Duo de boudin blanc et noir,  
pomme-fruit, purée, sauce aux airelles*

*Poêlée de pâtes fraîches aux légumes d'été*

*Quiche au saumon, tomates et brocolis*

### DESSERTS / BOISSONS

*Sorbet granité à la violette*

*Gâteau aux trois chocolats*

*Gâteau « sernik » traditionnel Polonais aux raisins*

*Thé / Café / Eaux minérales*

*Verre de Vin 100 ml blanc ou rouge / Bière 0,33l*

*Deux positions 29zł / Trois positions 39zł*

## SALADES

*SALADE VÉGÉTARIENNE: mix salade, légumes d'été grillés,  
tomates séchées, parmesan, oignons croustillants,  
croûtons, crème de balsamique 16.00zł*

*SALADE LYONNAISE : salade de mesclun, lardons,  
poêles, œuf poché, croûtons, pommes de terre sautées 24.00zł*

*SALADE ROQUEFORT: endives, pommes, noix, croûtons,  
Crème de Roquefort, oeuf mimoza 29.00zł*

*TULIPE SALADE PROVENCALE: mix salade, courgette  
et oignons en tempura, poivrons grillés  
et toasts à la tapenade 21.00zł*

## ENTRÉES

*MOUSSON DE CANARD MAISON: au porto  
et à l'armagnac, toast baguette et petite salade 16,00zł*

*CRUMBLE DE CHEVRE FRAIS en Millefeuilles  
de légumes confits, petit Gaspacho glacé 19.00zł*

*DUO DE CREVETTES ET D'AVOCAT, pamplemousse  
rose et crème acidulée à l'aneth 22.00zł*

*PAPILLOTE CROUSTILLANTE: fromage Fourme d'Ambert,  
noix, salade de roquette, crème de balsamique 16.00zł*

*ŒUF POCHÉ BOURGUIGNON: galette de pomme de  
terre, croûtons, lardons, champignons, sauce au vin 18.00zł*

*CASSOLETTE D'ESCARGOTS PROVENÇALE : compotée  
de tomate à l'anette, toast baguette au beurre d'ail 26.00zł*



## CRÈMES ET POTAGES

<i>SOUPE A L'OIGNON GRATINEE, croûtons et Emmental</i>	12.00zł
<i>VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, petite quenelle de volaille</i>	14.00zł
<i>SOUPE DE POISSON MARSEILLAISE au safran sauce rouille, fromage, croûtons</i>	19.00zł
<i>VELOUTÉ D'ASPERGES VERTES, crème et croûtons</i>	15.00zł
<i>Toast baguette grillé, beurre d'ail aux herbes</i>	6.00zł

## COCOTTES TRADITION

<i>POULET COCO CURRY , riz pilaf aux petits légumes, salade fraîcheur</i>	34.00zł
<i>LE CIVET DE JOUES DE BOEUF à l'ancienne au Vin Rouge gratin de macaroni à la crème d'Emmental</i>	36.00zł
<i>CANARD RÔTI SAUCE AIGRE DOUCE aux agrumes, gratin Dauphinois</i>	39.00zł
<i>LES RIS DE VEAU BRAISÉS AU PORTO ET AUX CÈPES, mille-feuille de pommes de terre</i>	56.00zł

## MOULES

<i>MOULES MARINIÈRES: au vin blanc, échalotes, oignons, ail, persil</i>	19.00zł
<i>MOULES PROVENÇALES, tomates, ail, oignons, basilic olives, courgettes</i>	24.00zł
<i>MOULES A LA CRÈME, ail, oignons, safran, persil</i>	26.00zł
<i>GRATIN DE MOULES, grosse gambas, sauce vermouth, risotto cremeux</i>	34.00zł

### GARNITURES

<i>Toast baguette grillé d'ail aux herbes</i>	6.00zł
<i>Pommes Allumettes, sauce cocktail et moutarde</i>	9.00zł
<i>Risotto Gratiné au parmesan</i>	11.00zł

## PÂTES ET RISOTTO

<i>POELÉE DE TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX LÉGUMES: courgettes, aubergines, tomates, ail, basilic</i>	26.00zł
<i>LASAGNE DE VOLAILLE gratinée aux champignons, sauce aux cèpes</i>	28.00zł
<i>RAVIOLES « PIEROGIS » AUX QUEUES D'ÉCREVISSES, crème de crustacés et épinards en branche</i>	33.00zł
<i>RAVIOLES « PIEROGIS » AU CONFIT DE CANARD et aux cèpes sauce aux trois poivres</i>	38.00zł
<i>RISOTTO ARBORIO AUX FRUITS DE MER : moules, crevettes, calmars, St Jacques, safran</i>	41.00zł



## SPECIALITÉS FRANCO POLONAISES

<i>GALETTES DE POMMES DE TERRE, filet de saumon frais et fumé, épinards en branche et crème de ciboulette</i>	<i>36.00zł</i>
<i>FILET DE VOLAILLE FOURRÉ au fromage Polonais « Oscypek », aïelles et purée à la crème</i>	<i>33.00zł</i>
<i>BOUDIN BLANC ET BOUDIN NOIR POLONAIS, Pomme-fruits, purée, sauce aux aïelles</i>	<i>29.00zł</i>
<i>TRAVERS DE PORC AUX DEUX POMMES, sauce à la vodka à l'herbe de Bison, millefeuille de pommes de terre</i>	<i>39.00zł</i>
<i>CHOUCROUTE DE LA MER façon Bigos aux poissons fumées, pommes de terre vapeur au safran</i>	<i>41.00zł</i>

## POISSON

<i>QUICHE AU SAUMON, tomates et brocolis Sauce vermouth à l'absinth</i>	<i>19.00zł</i>
<i>DOS DE SAUMON EN PETALES DE CHORIZO, tagliatellefraîches à la crème de ciboulette</i>	<i>39.00zł</i>
<i>CREVETTES, CALMARDS, OIGNONS EN TEMPURA, sauce aigre douce et riz pilaf</i>	<i>41.00zł</i>
<i>FILET DE DAURADE PROVENÇAL, petits légumes façon ratatouille, tomate, ail, pesto et fenouil</i>	<i>39.00zł</i>
<i>COUSCOUS DE POISSONS: filet de poisson, légumes, Semoule, bouillon safrané</i>	<i>42.00zł</i>

## VIANDES

*Viandes sectionnées et maturées par nos soins*

<i>BAVETTE AUX ECHALOTES À LA LYONNAISE, vin blanc demi glace, beurre, persil</i>	<i>34.00zł</i>
<i>STEAK DE BAVETTE POELÉ (200g), sauce au choix aux cèpes, béarnaise, au poivre, Bourguignonne, Roquefort</i>	<i>36.00zł</i>
<i>ENTRECÔTE TRADITION A LA BOURGUIGNONNE: vin rouge, beurre, échalotes, demi-glace</i>	<i>42.00zł</i>
<i>ENTRECÔTE POELÉ OU GRILLÉ (200g), sauce au choix aux cèpes, béarnaise, au poivre, Bourguignonne, Roquefort</i>	<i>44.00zł</i>
<i>FILET DE BŒUF PERIGOURDINE, sauce au foie gras, truffes et porto</i>	<i>58.00zł</i>
<i>FILET DE BŒUF POELÉ OU GRILLÉ sauce au choix aux cèpes, béarnaise, au poivre, Bourguignonne, Roquefort</i>	<i>52.00zł</i>
<b>GARNITURES</b>	<b>9,00zł</b>
<i>Gratin Dauphinois a la crème</i>	
<i>Pommes Allumettes, sauce Moutarde et cocktail</i>	
<i>Salade fraîcheur</i>	
<i>Puree à la crème</i>	
<i>Carottes et brocolis braises au lard</i>	
<i>Riz pilaff aux petit s légumes</i>	

## SAVEUR DU SUD

<i>COUSCOUS POULET, merguez semoule, bouillon</i>	<i>33,00zł</i>
<i>COUSCOUS ROYAL : agneau, poulet, boulette, merguez, semoule, bouillon</i>	<i>39,00zł</i>
<i>PAELLA VALENCIANA, poulet, fruits de mer, legumes, riz safrané</i>	<i>36,00zł</i>



## FROMAGES

*PAPILLOTE CROUSTILLANTE A LA FOURME D'AMBERT*  
*salade, figues, tagliatelle de fruits* 19.00zł

*SALADE ROQUEFORT: endives, pommes noix,*  
*croûtons, Crème de Roquefort, oeuf mimoza* 29.00zł

### DEGUSTATION DE FROMAGES FRANCAISES

*Petit asiette*  
*3 pc*  
*19.00zł*

*Grand ardoise*  
*5 pc*  
*26.00zł*

## DESSERTS

*Tous nos desserts sont frais et réalisé par notre chef patissier*

*ENTREMET BAVAROIS AUX TROIS CHOCOLATS,*  
*crème anglaise à la vanille* 13.00zł

*SORBET GRANITE A LA VIOLETTE,*  
*tuile aux amandes* 12.00zł

*DUO DE TARTES aux noix et caramel et tarte chocolat*  
*ganache aux oranges confites* 18.00zł

*GATEAU « SERNIK » TRADITIONEL POLONAIS*  
*aux raisins, pruneaux marinées à l'armagnac* 14.00zł

*TARTE AU CITRON MERINGUEE,*  
*flambée au rhum* 19.00zł

*SORBET AU PAMPLEMOUSSE ROSE,*  
*arrosé de vodka* 16.00zł

*TARTE TATIN CHAUDE aux pommes caramélisées,*  
*crème vanille et coulis de framboises* 18.00zł

## BOISSONS CHAUDES

*Thé Richmond*

*Forest fruits, Ceylon fop, Mexican Dream, Earl grey Blue,*  
*Venise Rose, Yerba Mate, Green Jasmin, Gunpowder Green,*  
*Peach lemon, Rooibos sunrise*  
8.00zł

*Espresso Crema Aroma 100% Arabica*  
7.00zł

*Double espresso Crema Aroma 100% Arabica*  
10.00zł

*Espresso macchiato Crema Aroma 100% Arabica*  
8.00zł

*Cappucino Crema Aroma 100% Arabica*  
10.00zł

*Cafe blanc Crema Aroma 100% Arabica*  
9.00zł

*Original Irish coffee St Patrick*  
18.00zł

*Café latte*  
12.00zł

*Chocolat chaud*  
10.00zł

*Bière chaude à la Polonaise aux oranges et aux épices*  
10.00zł

*Vin chaud Polonais à l'orange et aux épices*  
10.00zł