

Entrées

- *Salade verte .* 6. -
- *Salade mêlée.* 8. -
- *Tartare de saumon aux herbes fraîches.* 15. -
- *Raviolis chinois frits.* 8. -
- *Duo de rouleaux de printemps.* 8. -
- *Raviolis aux crevettes à la vapeur.* 8. -
- *Brioche vapeur de Shanghai.* 8. -
- *Escargots à l'ail des ours et
beurre d'orties.* 15. -
- *Terrine de foie gras maison et sa
confiture d'oignons.* 22. -

Poissons

- *Filets de perche meunière* *Assiette* *35.-*
- *pommes nature ou pommes frites maison* *Demi* *23.-*
et salade verte.

- *Tartare de saumon aux herbes fraîches*
et salade verte. *27.-*

- *Poêlée de Saint-Jacques et queues de crevettes*
à la sauce aux huitres persillées, riz parfumé
et salade verte. *36.-*

Viandes

- Magret de canard au miel épicé 34. -
- Filet d'agneau et son jus corsé au thym 36. -
- Entrecôte parisienne 33. -
- Steak de boeuf 28. -
- Tournedos de boeuf 38. -

Sauces aux choix:

Sauce morilles	12. -
Beurre maison	6. -
Au Pinot Noir	6. -
Café de Paris	3. -

Les viandes sont accompagnées de gratin dauphinois ou de pommes frites maison et de légumes frais de saison.

- Fondue « Chinoise » de la Pinte du Buisson 36. -

Minimum 2 personnes sur réservation.

Viande d'agneau et de boeuf, Zueues de crevettes, Boules de crevettes, Boules de poissons, Boules de calamars, Légumes, Vermicelles, Ravioli « Danjio » maison, Riz parfumé.

Nos spécialités.

- *Cuisses de grenouilles persillées*
Timbale de riz, salade verte *33. -*

- *Tartare de boeuf coupé au couteau*
servi avec toasts, pommes frites maison
et salade verte . *36. -*

- *Ris de veau aux morilles, légumes de saison*
gratin dauphinois ou pommes frites maison *36. -*

- *Rognon de veau à la moutarde de Meaux*
légumes de saison, gratin dauphinois ou
pommes frites maison *33. -*

Desserts.

- *Profiteroles au chocolat* 11. -
- *Soufflé glacé maison à l'absinthe* 10. -
- *Crème brûlée maison* 9. -
- *Pruneaux au vin cuit, glace cannelle* 9. -
- *Cassata nature* 6. -
- *Cassata Maraschino* 8. -

Carte des glaces.

- Coupe Danemark.	11. -
- Café glacé.	11. -
- Coupe Alexandre.	11. -
<i>Sorbet Mangue, framboise, abricot.</i>	
- Coupe la Pinte.	12. -
<i>Glace chocolat, pistache, vanille, chantilly.</i>	
- Coupe Jamaïque.	12. -
<i>Glace rhum-raisin, vanille, caramel, raisin au rhum et chantilly</i>	
- Coupe Palma	12. -
<i>Glace caramel, café, vanille, sauce caramel et chantilly</i>	
- Les arrosés:	
<i>Sorbet citrons vert, vodka</i>	12. -
<i>Sorbet abricot, abricot</i>	12. -
<i>Sorbet poire, poire williams</i>	12. -
<i>Sorbet framboise, framboise</i>	12. -
- Les boules de glaces	
<i>Vanille, fraise, framboise, cannelle, caramel, chocolat, pistache, mangue, poire, citrons vert, café, abricot, rhum-raisins.</i>	
<i>La boule</i>	3,80. -
<i>Supplément de crème</i>	1,50. -