

LA JOURNÉE

du lundi au vendredi

11h30 ↘ 16h00

(carte 'brunch' indisponible la semaine)

FORMULE DEJEUNER

Entrée + plat ou Plat + dessert 24

Entrée + plat + dessert 29

Voir menu de la semaine sur carte dédiée

LES ENTRÉES

Velouté de Parmentier <i>Comté & huile de laurier (VG)</i>	8
Labné & olives Kalamata <i>Menthe & pignons de pin (VG)</i>	9
Rillettes de merlu aux herbes <i>Toasts</i>	9
Frisée salad <i>Feta, vinaigrette cacahuète-saté (VG)</i>	9

LES PLATS

Salade de quinoa & boulgour <i>Butternut rôti, feta, pois chiches, pickles de raisins, câpres frits, amandes & vinaigrette à la mélasse de Grenade (VG)</i>	16
Salade Caesar <i>Poulet, mesclun, oeuf poché bio, parmesan affiné, chips de jambon de Pays IGP Lacaune, tomates séchées, mesclun</i>	18
Croque French House <i>Jambon de Bayonne affiné 15 mois, oeuf sur le plat, morbier bichonné, mesclun</i>	17
Broccolins snackés <i>Toum, oseille fraîche & ail frit (VG)</i>	15
Echine de cochon confite <i>Salade tiède de lentilles, huile d'estragon</i>	23
Ceviche <i>Cabillaud, guacamole de patates douces, orange, quinoa croustillant, coriandre</i>	16
Ravioles de Royans <i>Petits raviolis farcis au Comté & persil, tête de Moine, crème de Normandie, huile de ciboulette (VG)</i>	20
Pulled pork <i>Pain pita fourré à l'épaule de porc confite 4h au four, sauce barbecue, Comté</i>	17
FH burger <i>Steak haché "Ferme des Belles Robes", parmesan affiné, chutney d'oignons, Jambon de Pays IGP Lacaune, frites & mayonnaise maison</i>	22
Grondin à la plancha & soupe de poisson réduite <i>Pois gourmands, citron confit & sauge</i>	20
Persillé de boeuf, basse-cote 150g <i>Frites & sauce vierge aux herbes</i>	25
Tarte flambée #1 <i>Tarte fine à la crème fraîche, Bleu d'Auvergne, pousses d'épinards, poires, noix (VG) (20 min de cuisson maximum)</i>	16
Tarte flambée #2 <i>Tarte fine à la crème fraîche, jambon blanc supérieur, Comté, oignons, huile de truffe (20 min de cuisson maximum)</i>	16

FROMAGES & CHARCUTERIES

Planche de fromages <i>(Maison Beillevaire - Affineur & Producteur)</i>	
3 fromages affinés	14
5 fromages affinés	22
Planche de charcuteries <i>(Maison Montalet - Artisan Charcutier)</i>	19
La planche French House <i>(Maison Beillevaire & Montalet)</i> <i>Mix de charcuteries & fromages artisanaux</i>	29

LES SUCRÉS

Mousse au chocolat <i>Au lait, grué de cacao</i>	9
Gâteau aux oranges confites <i>Crème anglaise au yuzu, cardamome & caramel</i>	8
Crème brûlée maison <i>Spéculoos</i>	9
Salade de fraises <i>Marmelade & eau de fraises à la mélisse, chou chou pignons de pin</i>	10
FH bun <i>Crème glacée au praliné, coulis de chocolat noir, bun brioché, éclats de noisettes</i>	9

MENU ENFANTS

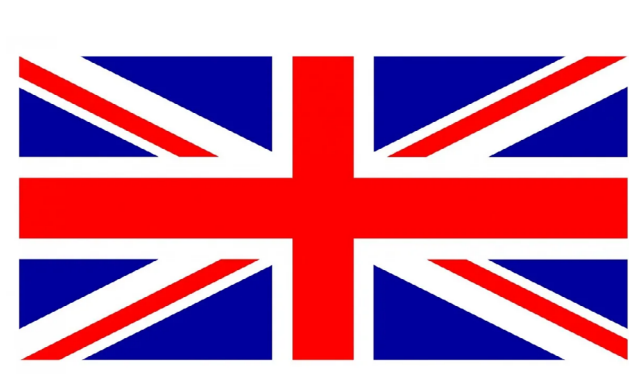
Formule <12ans	13
<i>Jambon blanc supérieur ou steak haché - frites - glace (chocolat ou vanille) & sirop à l'eau</i>	

Origine de nos viandes: UE

Tous nos prix indiqués sont TTC, service inclus.

Pour toutes allergies, merci de nous en faire part.

(V) = Végétarien



DAYTIME

11h30 ↘ 16h00

SET LUNCH

Starter + main or Main + dessert	24
Starter + main + dessert	29
Refer to weekly menu	

STARTERS

Parmentier velouté <i>Comté cheese & bay leaf oil (VG)</i>	8
Labné & Kalamata olives <i>Mint & pine nuts (VG)</i>	9
Rillettes of hake with herbs <i>Toasts</i>	9
Frisée salad <i>Feta, peanut-satay vinaigrette (VG)</i>	9

MAINS

Quinoa & bulgur salad <i>Roasted butternut, feta, chickpeas, grape pickles, fried capers, almonds & pomegranate molasses vinaigrette (VG)</i>	16
Caesar salad <i>Mesclun, chicken, organic poached egg, aged parmesan, crispy cured ham, sun-dried tomatoes, croutons</i>	18
Croque French House <i>Cured ham, fried egg, morbier bichonné, mesclun</i>	17
Sautéed broccolinis <i>Toum, fresh sorrel & fried garlic (VG)</i>	15
Pork loin confit <i>Salade tiède de lentilles, huile d'estragon</i>	23
Ceviche <i>Cod, sweet potato guacamole, puffed quinoa, orange, passion fruit, coriander</i>	16
Ravioles de Royans <i>Small raviolis stuffed with Comté & parsley, tête de Moine, Normandy cream, chive oil (VG)</i>	20
Pulled pork <i>Homemade pita bread filled with confit pork shoulder (4 hours), Comté, barbecue sauce</i>	17
FH burger <i>Minced steak, aged parmesan, onion chutney, cured ham, fries & homemade mayonnaise sauce</i>	22
Grilled gurnard & reduced fish broth <i>Snow peas, preserved lemon & sage</i>	20
Chuck Flap Angus, low-rib (150g) <i>Fries, sauce vierge, herbs</i>	25
Tarte flambée #1 <i>Thin crust pizza, pear, walnuts, Auvergne blue cheese, spinach shoots (Vg) (allow us 20 mins cooking time)</i>	16
Tarte flambée #2 <i>Thin crust pizza, superior white ham, Comté, onions, truffle oil (allow us 20 mins cooking time)</i>	16

CHEESES AND COLD CUTS

Cheese platter (VG) <i>(Maison Beillevaire - Cheesemaker)</i>	
3 matured cheeses	14
5 matured cheeses	22
Charcuterie platter <i>(Maison Montalet - Artisan Charcutier)</i>	19
Mix platter <i>(Maison Beillevaire & Montalet)</i>	29
<i>Cheeses & cold cuts</i>	

SWEETS

Chocolate mousse <i>Milk chocolate & cacao nibs</i>	9
Orange confit cake <i>Custard with yuzu, cardamom & caramel</i>	8
Homemade crème brûlée <i>Speculoos</i>	9
Strawberry salad <i>Strawberry marmalade & lemon balm water, candied pine nuts</i>	10
FH bun <i>Praline ice cream, dark chocolate coulis, brioche bun, hazelnut chips</i>	9

KIDS MENU

<12ans	13
<i>Superior white ham or minced steak - fries - ice cream (chocolate or vanilla) - fruit cordial</i>	

Origin of our meat: France / EU

All our prices indicated are inclusive of service.
If you have any allergies, please let us know.

(V) = Vegetarian