

## LES ENTRÉES

- Le foie gras de canard français Label Rouge**, chutney de pommes/poires et son toast 21,00€  
**Brochette de seiche marinées ail/gingembre/citron et gamba à la plancha** 17,00€  
**Poêlée de ris de veau, crème de morilles** 17,80€  
\* **Les neuf gros escargots de Bourgogne de « La Maison de l'Escargot »** 15,80€  
**Saumon d'Ecosse, label rouge, gravelax, crème de raifort, pickles d'oignons rouges** 16,80€  
**Cassolette de champignons des bois, œuf mollet** 14,20€  
**Frisée aux lardons fumés par nos soins, œuf poché** 15,00€

## LES PLATS

- Sole meunière, pommes vapeur** 41,00€  
**Souris d'agneau, haricots lingots du Poitou façon « Cassoulet »** 32,00€  
**Magret de canard de chez Mitteault, sauce fruits rouges, gratin dauphinois** 35,00€  
**Cuissot de cochon de lait, purée Ardéchoise, sauce Vallée d'Auge** 29,00€  
**Cœur de rumsteck « Limousine » sauce béarnaise, frites maison, salade, échalion confit** 31,00€  
**Lasagne de légumes, roquette** 22,00€  
**Filet de bar sur peau à la plancha, achard de légumes, accra de pommes de terre** 29,80€

**LA LIMOUSINE**, race bovine d'exception, sélectionnée et mûrie 2/3 semaines par notre boucher **Pascal Pétard**, disponible selon la découpe du jour.

Toutes nos viandes sont servies avec des **frites fraîches maison, notre sauce Commerce ou la béarnaise ou roquefort.**

### LES PIÈCES À PARTAGER

- L'exceptionnelle** de notre boucher Pascal (cœur de rumsteck mini. 600g pour 2) 79,00 €  
**La côte de bœuf grillée** (mini. 1kg pour 2) 82,00 €

### LES AUTRES DÉCOUPES

- L'entrecôte « spécial bon mangeur ou deux petits »** (600/650g) 65,00 €  
**Le faux filet persillé « juste à souhait »** (300g) 36,50 €  
**Le formidable filet de bœuf poêlé, « très tendre évidemment »** (220g) 38,60 €  
**La bavette poêlée, échalote confite, sauce du commerce** (220g) 31,50 €

## LES FROMAGES 16,00€

- \* Chèvre au lait cru « **Le Petit Cochon** » du Poitou, roquette  
**Cantal AOP entre-deux**

## LES ENTREMETS 16,00€

- Le baba au rhum du Commerce**  
**Vacherin du Commerce**  
glace vanille/pistache, meringue, sauce chocolat, chantilly  
**Profiteroles, sauce chocolat tiède**  
**Crème brûlée à la vanille Bourbon**  
**Fondant aux marrons, sa tuille chantilly et sauce chocolat**  
**Pruneaux d'Agen et agrumes confits dans un sirop**  
**La véritable marquise au chocolat noir de la maison Cluizel, petites gaufres Belges, glace vanille**  
**Le café gourmand**

## LES GLACES 16,00€

- Coupe parisienne 3 boules**  
vanille, café, noisette, chocolat noir du Pérou,  
caramel beurre salé, chocolat blanc, citron jaune  
pomme cidrée, poire williams, noix de coco, fraise  
des bois, menthe blanche, cerise  
**Dame blanche**  
**Café ou Chocolat liégeois**  
**poire Belle-Hélène**

## LES ARROSÉES 16,00€

- « **Rouge plaisir** »  
sorbet cerise noyé par de petites cerises à l'eau de vie  
**La « Colonel »**  
sorbet citron jaune de sicile, Vodka  
**La « Normande »**  
sorbet pomme cidrée, Calva  
**L' « Alsacienne »**  
sorbet poire Williams, alcool de poire

(Prix nets, service 12% compris sur le hors taxe)

\*Fournisseurs sélectionnés avec soin par Etienne Gueraud pour la qualité de leurs produits (fabrication artisanale)