

## LES ENTRÉES / STARTERS

<b>Mon jambon persillé façon Artisan charcutier</b> .....	15
Our parsley and ham terrine, pork butcher style	
<b>Consommé de légumes racines, tofu, «au parfum d'Asie»</b> .....	15
Root vegetables, tofu	
<b>Fricassée d'escargots «rapides comme l'éclair»</b> .....	18
Snails fricassee	
<b>Saumon gravelax, Granny Smith et chicon «rendent hommage aux soeurs Tatin»</b> .....	16
Salmon gravelax, Granny Smith and chicon	
<b>Terre et mer de langoustine et foie gras de canard</b> .....	20
Jumbo shrimp and duck foie gras	

## LES VIANDES / MEAT

<b>Pieds de cochon, tripes bovines et rattes du Touquet «en tenue de soirée»</b> .....	22
Pig hooves, bovine tripe rattes potatoes from Touquet	
<b>Tartare de bœuf Charolais au couteau 180g (préparé devant vous)</b> .....	22
Charolais beef tartare (prepared at your table)	
<b>Filet de boeuf Charolais et légumes d'antan «au pays du soleil levant»</b> .....	32
Beef filet, old style vegetables	
<b>Pigeonneau du Bourbonnais et queue de boeuf en pot au feu</b> .....	26
Pigeon from Bourbonnais and oxtail stew	
<b>Le boeuf Bourguignon autrement</b> .....	24
Burgundy beef our style	
<b>Lapin et panais croisent la moutarde, le cassis et le pain d'épices</b> .....	24
Rabbit and parsnip with mustard, cassis and gingerbread	

## LES LÉGUMES / VEGETABLES

<b>Jardin de légumes étuvés de saison</b> .....	17
Stewed seasonal vegetables plate	

## LES POISSONS / FISH

<b>Chartreuse de langoustine et lotte à l'Armoricaine</b> .....	30
Prawns and monkfish Armoricaine style	
<b>Cabillaud skrei étuvé à l'Antillaise, pomme et patate boulangère</b> .....	26
Cod fish with lime and coconut, apple and potatoes boulangere	
<b>Omble chevalier du lac d'Annecy, orange et fenouil pour l'accompagner</b> .....	28
Arctic char from Annecy lake, orange and fennel	

# LES FROMAGES / CHEESES

<b>L'Epoisses, chutney de cassis au Marc de Bourgogne</b> .....	<b>6</b>
Epoisses, Burgundy Marc flavoured blackcurrant chutney	
<b>Chamallow de Cantal entre-deux et noisettes torréfiées</b> .....	<b>8</b>
Chamallow of Cantal cheese with roasted hazelnut	
<b>L'assiette de fromages affinés par un Maître fromager</b> .....	<b>11</b>
A selection from cheese-maker	

## LES DESSERTS

(à commander en début de repas) / (order before your meal)

<b>Traditionnelle nonette à la marmelade d'orange</b> .....	<b>10</b>
Traditional nonette with orange marmalade	
<b>Tiramisu à la châtaigne</b> .....	<b>10</b>
Chestnut tiramisu	
<b>L'ananas «devient baba sur la route du rhum»</b> .....	<b>10</b>
Pineapple and rum baba	
<b>«Coup de foudre de l'éclair pour la tarte citron meringuée»</b> .....	<b>10</b>
Lemon pie our style	
<b>Chocolat en cage</b> .....	<b>12</b>
Chocolate mousse and salted butter caramel	
<b>Café gourmand</b> .....	<b>11</b>
Café gourmand	

## CHEF DE CUISINE / LA CLOSERIE'S CHEF ARNAUD RIANDET

**Affilié aux Maîtres Restaurateurs, tous nos produits sont majoritairement frais, de saison et préparés dans nos cuisines.**

Member of the Maîtres Restaurateurs, all our products are mostly fresh and prepared in our kitchen.

**Veillez nous faire part de toute allergie, régime ou contre-indication alimentaire en début de repas**



Please let us know if you have any specific allergy, diet or intolerance at the beginning of the meal

**Toutes nos glaces sont préparées par un Artisan glacier.**

Our ice creams are made by an ice cream-maker.

**Certains plats peuvent manquer momentanément sur notre carte, ceci afin de garantir une fraîcheur irréprochable**

Some dishes could not be served temporarily on our menu due in order to let you have the freshest ingredients

**Nous tenons à votre disposition la traçabilité de toutes nos viandes.**

Feel free to ask the origin of our meat.

**Prix exprimés en euros.**

Prices in euros

Conformément au décret n°2015-447 du 17 avril 2015, nous tenons à vous informer de la présence éventuelle dans nos plats (dans la fabrication ou la préparation ou par contact) des allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés et produits à base de crustacés, œufs et produits à base d'œufs, poissons et produits à base de poissons, arachides et produits à base d'arachides, soja et produits à base de soja, lait et produits à base de lait (y compris le lactose), fruits à base de coque (amandes, noix, etc.), céleri ou produits à base de céleri, moutarde et produits à base de moutarde, graines de sésame et produits à base de graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et produits à base de lupin, mollusques et produits à base de mollusques.

## FORMULES DÉJEUNER / LUNCH MENUS

FORMULES DÉJEUNER SERVIES UNIQUEMENT  
LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

LUNCH MENUS, ONLY SERVED AT LUNCH  
FROM MONDAYS TO FRIDAYS

**2 PLATS / DISHES.....19**

**3 PLATS / DISHES.....24**

RETROUVEZ LE DÉTAIL DE NOS FORMULES SUR  
NOTRE SITE INTERNET :

YOU CAN FIND OUR LUNCH MENUS ON OUR  
WEBSITE :

[WWW.MAISONPHILIPPELEBON.COM](http://WWW.MAISONPHILIPPELEBON.COM)

[WWW.MAISONPHILIPPELEBON.COM](http://WWW.MAISONPHILIPPELEBON.COM)

DANS LA RUBRIQUE «OFFRES ET ACTUALITÉS»

IN THE «OFFERS AND NEWS» SECTION



SERVICE EN MOINS D'1H SUR DEMANDE  
SERVED IN LESS THAN 1H ON REQUEST



## MENU «LES INCONTOURNABLES DE LA BOURGOGNE» 31

Servi du lundi au vendredi sauf vendredi soir

Served from Mondays to Fridays except on Friday evenings

**Mon jambon persillé façon Artisan charcutier**

Our parsley and ham terrine, pork butcher style



**Le boeuf Bourguignon autrement**

Burgundy beef our style



**Traditionnelle nonette à la marmelade d'orange**

Traditional nonette with orange marmalade

## MENU ENFANT (JUSQU'À 10 ANS) 15 KIDS MENU (UNTIL 10)

**Burger Maison avec frites**

La Closerie's burger with French fries

*ou / or*

**La pêche du jour**

Fish of the day



**Glace artisanale  
(deux boules)**

Two scoops of ice cream

*ou / or*

**Moelleux chocolat Maison**

Soft and warm  
chocolate cake

# MENU LA CLOSERIE 39

**Consommé de légumes racines, tofu, au parfum d'Asie**

Root vegetables, tofu

*ou / or*

**Saumon gravelax, Granny Smith et chicon «rendent hommage aux soeurs Tatin»**

Salmon gravelax, Granny Smith and chicon



**Pigeonneau du Bourbonnais et queue de boeuf en pot au feu**

Pigeon from Bourbonnais and oxtail stew

*ou / or*

**Cabillaud skrei étuvé à l'Antillaise, pomme et patate boulangère**

Cod fish with lime and coconut, apple and potatoes boulangère



**L'Epoisses, chutney de cassis au Marc de Bourgogne (supplément de 3€)**

Epoisses, Burgundy blackcurrant Marc chutney (3€ extra)



**Tiramisu à la châtaigne**

Chestnut tiramisu

*ou / or*

**L'ananas «devient baba sur la route du rhum»**

Pineapple and rum baba

## MENU DES CLIMATS 58

AVEC ACCORD METS & VINS 88

Une sélection de 4 vins au verre (8cl) accompagne ce menu. / A selection of 4 wines by the glass (8cl) is served with this menu.

**Fricassée d'escargots «rapides comme l'éclair»**

Snails fricassee



**Ombre chevalier du lac d'Annecy, orange et fenouil pour l'accompagner**

Arctic char from Annecy lake, orange ad fennel



**Lapin et panais croisent la moutarde, le cassis et le pain d'épices**

Rabbit and parsnip with mustard, cassis and gingerbread



**Chamallow de Cantal entre-deux et noisettes torréfiées**

Chamallow of Cantal cheese with roasted hazelnut



**«Coup de foudre de l'éclair pour la tarte citron meringuée»**

Lemon pie our style