



Dédée-Jacqueline

Oufs mayonnaise et cuisine au beurre...

FRESH, SEASONAL PRODUCE. HOME-MADE.

Starters

Grated carrots 3€ - Radishes served with Bordier butter 3,90€ - Leeks with vinaigrette dressing 3,90€ - Cucumber with a cream sauce 3,90€ - Grated celeriac in a mustard mayonnaise 4€ - Home-made pork rillettes 4€ - Potato salad in a garlic, herb and oil dressing 4€ - Free-range egg mayonnaise 4,50€ - Caponata (crunchy vegetable minestrone served with olive oil, vinegar and capers) 6€ - Home made pork terrine 7€ - Home-made pâté in filo pastry 8€ - Burgundy Snails served with parsley vinaigrette (8€ for 6 - 16€ for 12)

Salads

Vegetarian plate (crudités and seasonal vegetables, egg mayonnaise) 14,90€ - Salad of fresh goat cheese served with honey 14,90€ - Chicken Caesar salad 14,90€

Main Dishes

Coquillettes pasta with ham 9€ - Farmer's braised ham served with a mustard & pickles sauce and home-made chips 13,90€ - Grilled Weyron sausage, sautéed potatoes with onions and bacon, served with a herb and seasoned cottage cheese 14,90€ - Coq au vin with steamed potatoes and seasonal vegetables 15,50€ - Free-range roast chicken with home-made fries 15€ - "À la plancha" grilled cuttlefish served with rice and seasonal vegetables and aioli sauce 16€ - Veal Kidneys (Dédée's specials) with a Port sauce served with sautéed potatoes with onions and bacon 15€ - Duck confit served with sautéed potatoes with onions and bacon 15€ - Grilled salmon with butter sauce served with steamed potatoes and seasonal vegetables 16€ - Beef tartar, home-made chips and green salad 16€ - Grilled Butcher's piece (beef), home-made chips 17€ - Lamb shank confit with chorizo, sautéed potatoes with onions and bacon 23€

Children's Menu

Coquillettes pasta with ham 5€ - Cordial 1,50€ - Ice cream (two scoops) 3€ - Complete menu 8€

Side Dishes

Cervelle de Canut (seasoned cottage cheese) 2,50€ - Pepper and shallot sauce 3€ - Green salad 3€ - Home-made chips, seasonal vegetables, small coquillettes gratin or sautéed potatoes with onions and bacon 4€

Cheeses from the Crèmerie du Faubourg

Picodon (goat-cheese), Brie de Meaux, St Nectaire, Roquefort: 6€/portion - Cheese selection 12€

Home-made desserts (except sorbets and ice-creams)

Oufs à la neige (beaten egg whites) 4,50€ - Crème caramel 4,50€ - Bread-pudding 4,70€ - Panna cotta with red fruit coulis 5,90€ - Tiramisu 6€ - Fruit tart 6,90€ - Profiteroles 7€ - Rum baba 8€ - Sorbet (blackcurrant, lemon or strawberry) or ice-cream (salt-butter toffee, chocolate or vanilla): 2 scoops 4€

Dédée-Jacqueline

Œufs mayonnaise et cuisine au beurre...

CARTE DES VINS

LES VINS AU VERRE OU AU POT...

VIN ROUGE	Le verre de 12 cl	Le pot de 25 cl	Le pot de 50 cl
Vin du Patron, "Les Coteaux du Pic", servi frais	3,00	5,00	9,00
Domaine de la Clapière, Les Jardins de Jules 2014	3,50	7,00	14,00
Le Mas de l'Écriture, L'Emotion 2013	6,20	12,50	24,70
VIN BLANC	Le verre de 12 cl	Le pot de 25 cl	Le pot de 50 cl
Vin du Patron, "Les Coteaux du Pic"	3,00	5,00	9,00
Domaine d'Uby, Petit & Gros Manseng 2014 (moelleux)	4,50	9,50	18,00
VIN ROSÉ	Le verre de 12 cl	Le pot de 25 cl	Le pot de 50 cl
Vin du Patron, Domaine des 2 Ruisseaux	3,00	5,00	9,00

LES VINS BLANCS

Domaine de Pouzac, "100% Vermentino" 2013 AOP Côtes de Thongue	75 cl	16,00
Domaine d'Uby, Petit & Gros Manseng 2014 IGP Côtes de Gascogne (moelleux)	75 cl	27,00
Château d'Ampuis, E. Guigal		
AOC Crozes Hermitage 2009 (Marsanne, Roussanne)		45,00
AOC Condrieu 2010 (Viognier)		85,00

LES VINS ROSÉS

Château de la Devèze, AOP Côteaux du Languedoc 2014 (Cinsault, Grenache)	75 cl	19,00
Elixir, AOP Côtes de Provence 2014 (Grenache, Cinsault)		25,00

LES VINS ROUGES

Domaine de la Clapière, Les Jardins de Jules 2014 IGP Pays d'Oc (Merlot, Carignan, Cabernet Sauvignon, Syrah)	75 cl	19,50
Bois St Jean, Pic Saint Loup tradition 2014, AOP Pic Saint-Loup (Grenache, Syrah, Mourvèdre)		22,00
Domaine de Bachellery, "100% Pinot noir" 2014 IGP Pays d'Oc		24,00
Domaine des Conquêtes, Guillaumette 2013 IGP Pays de L'Hérault (Syrah, Marselan, Grenache, Cabernet Franc)		27,00
Domaine Clavel, Le Mas 2012, AOP Côteaux du Languedoc (Syrah, Carignan, Grenache)		29,00
Domaine d'Aupilhac, Lou Mazet 2013 – AOP Languedoc (Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Mourvèdre)		32,00
Le Chemin des Rêves, Abracadabra 2013 AOP Pic Saint-Loup (Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan)		36,00
Le Mas de l'Écriture,		
L'Émotion 2013 AOP Terrasses du Larzac (Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault)		37,00
Les Pensées 2008 Appellation Languedoc Contrôlée (Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan)		60,00
Domaine Chabanon, Petit Merle aux Alouettes 2012 IGP Pays d'Oc, Vin Biodynamique (100% Merlot)		40,00
Mas des Armes, Cuvée « 360 » 2011 IGP Pays de L'Hérault (Syrah, Cabernet Sauvignon)		75,00
Domaine Gauby, Vieilles Vignes 2008 AOC Côtes du Roussillon Village (Carignan, Syrah, Grenache, Mourvèdre)		80,00