

Evening

MENU

19H-22H

MONDAY - THURSDAY

STARTERS

HAM PUFF PASTRY €9

Ardèche tomme cheese, and green beans, served with a fresh salad


SALTED MILLE-FEUILLE €9

Herb-infused semolina mille-feuille with tuna chantilly

PEA SOUP €9

served with grilled Toulouse sausage

PEA SOUP VEGAN €7

split peas 

TO SHARE

small platter with a selection of cold meats €11

large platter of cheeses and charcuterie €17

MAIN COURSES

TENDER VEAL €19

with country-style sauce served with an autumn vegetable tart

FISH TAGINE €19

with green olives crispy polenta, and confit peppers

RIBEYE STEAK €35

300gr with french fries & salad or vegetables & salad and choice of sauce:

Pepper, roquefort, tartare, barbecue, beef gravy

BEEF STEW €23

famous Bourguignon with boiled potatoes

CONFIT DUCK LEG €24

with Green lentils stewed in duck juice

BASILIC TAGLIATELLE €19

with basil cream crunchy green vegetables, and parmesan shavings

DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE €7

Homemade chocolate mousse, rich and indulgent

CHOCOLATE FONDANT €8

with whipped cream (extra vanilla ice cream for €2)

TARTE TATIN €8

with whipped cream (extra vanilla ice cream for €2)

CHEESE PLATTER €9

CAFE GOURMAND €9

Our must haves:

CAESAR SALAD

With chicken or vegan  small €10 large €19

SIRLOIN STEAK €25

250gr steak with french fries & salad or

vegetables & salad and choice of sauce:

Pepper, roquefort, tartare, barbecue, beef gravy

FISH & CHIPS €19


served with tartare sauce

BLACK ANGUS BURGER €22

100% beef, with cheese, onions and served with fries & salad

HOLIDAY INN BURGER €22

Your choice with crispy chicken, 100% VEGAN or

100% beef HALAL, served with fries & salad 

Also possible on Gluten-free / lactose free bread

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris

MENU

DU SOIR

19H-22H
LUNDI - JEUDI

ENTRÉES

FEUILLETÉ JAMBON €8

Tome d'Ardèche et fèves vertes sur un lit de salade

MILLE-FEUILLE SALÉ €9

Mille-feuille de semoule aux herbes fraîches sublimé par une chantilly de thon

VELOUTÉ €9

de pois cassés avec saucisse de Toulouse grillée

VELOUTÉ VÉGAN €7

de pois cassés

À PARTAGER

Assiette de charcuterie €11

Assiette de charcuterie et fromage €17

PLATS

VEAU FONDANT €19

Sauce champêtre et tatin de légumes d'automne

TAJINE POISSON €19

aux olives vertes servi avec polenta frite et poivrons confits

ENTRECÔTE 300GR €35

d'origine française, choix de la garniture : frites ou légumes, salade. Sauces : barbecue, roquefort, poivre, tartare ou jus de bœuf

BOURGUIGNON €23

Bœuf bourguignon et ses pommes de terre tournées

CUISSE DE CANARD €24

confite et lentilles vertes compotées dans un jus de canard

TAGLIATELLE AU BASILIC €19

crème de basilic, légumes verts croquants et parmesan

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT €7

Maison, intense et gourmande

MOELLEUX €8

au chocolat avec chantilly (supplément glace vanille 2€)

TARTE TATIN €8

servie avec chantilly (suppl. glace vanille 2€)

ASSIETTE DE FROMAGE €9

CAFÉ GOURMAND €9

Nos incontournables :

SALADE CÉSAR

au poulet ou végétarien  petite €10 grande €19

FAUX-FILET 250GR €25

choix de la garniture : frites ou légumes, salade. Sauces : barbecue, roquefort, poivre, tartare ou jus de bœuf

FISH & CHIPS €19


sauce tartare

BLACK ANGUS BURGER €22

100% boeuf, servi avec frites et salade

HOLIDAY INN BURGER €22

Holiday Inn burger au choix:

Végétarien , poulet croustillant ou 100% boeuf Halal, servi avec frites et salade

Pain sans gluten et lactose possible

BLACK ANGUS

Net price including service // Prix net service compris