

# Annette

## L'APRÈS - MIDI

Salade de légumes printaniers délicatement cuits et œuf poché <b>v.</b> <i>Spring vegetable salad, delicately cooked, with poached egg</i>	23€
Saumon fumé écossais <i>Moulin du Couvent</i> <i>Smoked Scottish salmon from Moulin du Couvent</i>	22€
Pâté en croûte de volaille et foie gras, <i>Arnaud Nicolas</i> <i>Poultry and foie gras pâté en croûte, Arnaud Nicolas</i>	24€
Croque-Monsieur jambon de Paris, Comté, truffe noire <i>Croque-Monsieur with ham, Comté cheese &amp; black truffle</i>	18€
Coquillettes jambon de Paris, Comté, truffe noire <i>Coquillettes pasta with Paris ham, Comté cheese &amp; black truffle</i>	26€
Suprême de volaille fermière rôti au jus, carottes primeurs fondantes <i>Roasted free-range chicken supreme, tender baby carrots</i>	29€
Soupe du moment <b>v.</b> <i>Soup of the day</i>	15€
Pommes allumettes / mesclun <i>French fries / mesclun salad</i>	7€
Sélection de fromages de la <i>Maison Barthélémy</i> <i>Cheese selection from Maison Barthélémy</i>	16€
Mousse au chocolat <i>Nicolas Berger</i> <i>Chocolate mousse by Nicolas Berger</i>	14€
Dessert du moment <i>Dessert of the moment</i>	11€

### Pause gourmande - Sélection des douceurs sucrées Afternoon cake - Selection of sweet treats

Nos viandes sont d'origine française / Liste des allergènes à votre disposition / Prix TTC service compris / **v.** plat végétarien  
All our meat is sourced from France / Allergen list available/ Prices include taxes and service / **v.** vegetarian dish

Suivez-nous / Follow us : @annetterestaurant