

JACK PINE'S

EST.1764

Hors d'œuvres - Appetizers

TARTINE PROSCIUTTO, POIVRONS, PARMESAN 16€

Tartine prosciutto, bell peppers, parmigiano

SOUPE A L'OIGNON 14€

French onion soup & Gruyere cheese and croutons

ŒUF COCOTTE, SAUMON FUMÉ 12€

oeuf cocotte, smoked salmon

PLANCHE DE FROMAGES LOCAUX 12€ 

*Fromages locaux, fruits secs et marmelade
Local cheeses, dried fruits and marmalade*

Plats principaux – Main courses

COTE DE BOEUF (1 kilo) 90€

*Choix de sauce béarnaise ou sauce aux poivres
BONE IN RIBEYE (1 kilo)*

*Choices of bearnaise sauce or peppercorn sauce
(Allow us 35 minutes cooking)*

POULET RÔTI 60€

LE DEMI POULET 35€

Roasted Chicken 60€

Half chicken 35€

(Allow us 35 minutes cooking)

BLANQUETTE DE VEAU A L'ANCIENNE 36€

Old-fashioned veal blanquette

TAGLIATELLES AU PESTO 26€ 

Tagliatelles pasta basil pesto, pine nuts, sundried tomatoes

CHEESEBURGER 28€

Brioche Buns Gruyere cheese served with French fries

POISSON DU JOUR 28€

Fish of the Day

Salades du jardin – Garden salads

COBB SALADE 26€

*Iceberg, avocat, tomates, concombre, bacon, poulet, œuf
Chicken, bacon, boiled egg, cucumber, cherry tomatoes,
avocado, homemade Ranch dressing*

SALADE DU JARDIN 12€ 

*Salade de saison, vinaigrette
Arugula, garden vegetables, home made vinaigrette*

JACK PINE'S 24€ 

*Salade de gésier de canard, magret de canard fumé, croutons
Confit duck gizzard, smoked duck breast, croutons*

Accompagnements – Sides

Frites maison 12€

Home made french fries

Purée de pomme de terre 12€

Mashed potatoes

Gratin Dauphinois 12€

Gratinated creamy potatoes

Seasonal Vegetables

Haricots verts du jardin 12€ 

Sauteed green beans

Carottes 12€ 

Sauteed carrots

Champignons de saison 10€ 

Sauteed seasonal mushrooms

DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 14€

Chocolate mousse

CRÈME BRULÉE 14€

FONDANT AU CHOCOLAT 14€

Chocolate fondant served with vanilla ice cream

TARTE AUX POMMES 14€

*Fine apple tart served with vanilla ice cream
(allow us 20 minutes preparations)*