



LES ENTRÉES

*3,5,7

Velouté du moment 9,90€

Velouté crémeux préparé selon la saison, œuf parfait, croûtons et fromage
Seasonal creamy velouté served with a "perfect egg", crispy croutons and cheese

*3,5,7

Saumon gravelax 10,90€

Saumon cuit au sel et au sucre, accompagné de toasts grillés et d'une crème d'herbes fraîches
Cured salmon cooked with salt, sugar and dill, served with toasted bread and fresh herb cream

*6,7

Poire rôti au bleu et noix 8,90€

Poire rôtie servie avec du bleu fondant, noix et vinaigrette balsamique
Roasted pear served with creamy blue cheese, walnuts and balsamic dressing

LES SALADES

*3,5,7, 10, 11, 12

La César 16,90€

Salade, poulet croustillant, croûtons, tomates cerises, oignons rouge, parmesan et oeuf parfait
Salad, crispy chicken, homemade croutons, cherry tomatoes, red onions, parmesan and egg

*3,6,7

La terre et mer 18,90€

Salade, saumon gravelax, magret de canard au sel, foie gras et citron brûlé
Salad with dried duck breast, foie gras, cherry tomatoes, crispy smoked ham chips and breadstick

*3,6,7

La lyonnaise 16,90€

Salade, lardons poêlés, croûtons, œuf parfait et déglacé vinaigre
Salad with sautéed bacon, crispy croutons, slow-cooked egg and homemade dressing



LES DÉLICES DE L'HIVER

* 3, 5, 6, 7 **Camembert rôti à la truffe** 17,90 €

Servi avec salade composée, charcuterie et pommes grenailles

Baked Camembert or goat cheese, with mixed salad, cold cuts (or chicken tenders) and potatoes

* 7 **Raclette** 18,90 €

Servie avec salade composée, charcuterie et pommes grenailles

Baked Camembert or goat cheese, with mixed salad, cold cuts (or chicken tenders) and potatoes

* 7 **Saucisse de Morteau** 17,90 €

Gratiné de saucisse de morteau, pommes de terre et cancoillotte chaude

Morteau sausage with steamed potatoes and warm cancoillotte cheese

* 3, 7, 10, 11 **Croque-monsieur** 16,90 €

Tranche de pain toasté, béchamel moutarde à l'ancienne, fromage, jambon accompagné d'une salade et frites maison

Toasted bread slice with old-style mustard béchamel, cheese, ham, served with salad and homemade Fries

VÉGÉTARIEN

Steak de céleri 14,90 €

Steak de céleri confit accompagné d'une pôlée de légumes

Confit celeriac steak with sautéed Vegetables

MENU ENFANT

10,90 €

Cheeseburger

Frites maison

Homemade fries

Sirop à l'eau

Flavored syrup with water

&

Compote

PRIX TTC : LES PRIX INDiquÉS COMPRENNENT TOUTES LES TAXES APPLICABLES. SERVICE COMPRIS.
*VOIR LISTE DES ALLERGENES EN DERNIERE PAGE DU MENU



LES VIANDES

^{*7} **Souris d'agneau** 21,90 €

Souris d'agneau confite au thym, sauce au vin, servie avec gratin dauphinois
Slow-cooked lamb shank with thyme, served with creamy dauphinois potatoes

^{*1,3,7} **Paleron de bœuf braisé** 17,90 €

Paleron braisé, nappé de son jus réduit, accompagné de tagliatelles fraîches
Tender braised beef chuck with reduced jus, served with fresh tagliatelle pasta

^{*7} **Parmentier de confit de canard** 18,90 €

Effiloché de canard confit gratiné sur son écrasé de pommes de terre
Shredded duck confit topped with mashed potatoes and gratinated

^{*3,7} **Pièce du boucher à la plancha** 18,90 €

Pièce de bœuf grillé à la plancha, servi avec frites maison
Grilled beef steak cooked on the plancha, served with homemade fries

^{*7} **Suprême de volaille** 16,90 €

Suprême de volaille, crème cuite pleurote, gratin dauphinois et fenouil confit
Chicken supreme with oyster mushroom cream, dauphinoise gratin, and confit fennel

^{*3,10} **Tête de veau gribiche** 19,90 €

Tête de veau servie avec sa sauce gribiche classique
Calf's head with traditional gribiche sauce

^{*7,10} **Choucroute traditionnelle** 16,50 €

Choucroute garnie, saucisse Montbéliard, jambonneau, knaki, lard fumé et pommes de terre
Traditional sauerkraut



LA CATHÉ



FORMULE

Servi uniquement jour de semaine et hors jour férié

Plat du jour & dessert du jour <i>Dish of the day & dessert of the day</i>	16,90 €
--	---------

Plat du jour <i>Dish of the day</i>	13,90 €
---	---------

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	4,50 €
---	--------

Suggestion du moment <i>Servi midi et soir</i>	16,90 €
--	---------

À PARTAGER

* 3,7	Planche de charcuterie <i>Charcuterie board</i>	19,90 €
-------	---	---------

* 3	Planche de fromage <i>Cheese board</i>	18,90 €
-----	--	---------

* 3,7	Planche mixte <i>Cheese & charcuterie board</i>	21,90 €
-------	---	---------

* 3,7	Assiette de frites maison <i>Homemade fries</i>	3,50 €
-------	---	--------

LA CATHÉ

PRIVATISEZ NOTRE SALON



À La Cathé, convivialité et soirées festives sont au rendez-vous !

Contactez-nous pour privatiser notre magnifique salon au charme vintage pour tous vos événements, qu'ils soient professionnels ou privés. Notre chef se fera un plaisir de vous régaler avec notre service traiteur.

Pour réserver ou obtenir plus d'informations, contactez Rita Ez-Zrhel :
direction@la-cathe.com



LA CATHÉ



LES DESSERTS

*7,11 Crème brûlée à la vanille 6,50 €

*3,7 Mousse au chocolat 6,50 €

*1,3,7 Tiramisu aux spéculoos 7,90 €

*1,3,7 Crumble de pommes caramélisées 6,90 €

*7 Crème de mascarpone aux éclats de marron 7,90 €

Café gourmand 7,50 €

Thé gourmand 8,50 €



LES POISSONS

Le poisson 19,90 €

Poisson frais sélectionné selon l'arrivage du jour, préparé avec une garniture de saison

Fresh fish sourced daily, served with a seasonal garnish

*1,3,7 **Fish & Chips** 17,50 €

Poisson frit croustillant, frites maison, salade et sauce tartare

Crispy battered fish, homemade fries and tartar sauce

LES BURGERS

+ 2,90€ pour version double

*7,11 **Burger poulet raclette** 17,90 €

Pain brioché, roulé de volaille maison, fromage à raclette, chips de bacon, oignon, salade, tomate, sauce fromagère et frites maison

Brioche bun, homemade rolled poultry, raclette cheese, creamy cheese sauce, bacon chips, and homemade fries

*1,3,7,10 **Burger traditionnel** 18,90 €

Pain brioché, steak façon bouchère, cheddar, oignon, salade, tomate, sauce burger et frites maison

Brioche bun, butcher steak, cheddar, onions, lettuce, tomato, and homemade burger sauce

*1,3,7,10 **Burger océan** 18,90 €

Pain brioché, cabillaud pané, crème aux herbes, oignon, salade, tomate, sauce tartare et frites maison

Brioche bun, breaded cod, herb cream, tartar sauce, onions, lettuce, tomato, and homemade fries