LE FOSSILE

LE SPÉCIALISTE DE L'ONGLET À L'ÉCHALOTE DEPUIS PLUS DE 50 ANS.
LA PLUS BELLE CAVE À ARMAGNAC INSCRITE AU GUINNESS BOOK.
LE PLAISIR D'UN INSTANT AUSSI INTEMPOREL QU'UN FOSSILE.

MENU

« FAIT MAISON »

PRIX EN EURO TTC (ET SERVICE COMPRIS), CHÈQUES ET TICKETS RESTAURANTS NON ACCEPTÉS.
DROIT DE COUVERT DE 10 EUROS PAR ACCOMPAGNANT(E).

NOS SUGGESTIONS DU MOMENT

PRESSKOPF AU JARRET DE PORC - 11€

Mayonnaise façon sauce gribiche, pickkels.

TOMAHAWK DE BŒUF - 7€ LES 100 GRAMMES

(POUR DEUX PERSONNES)

Frites, salade verte, ratatouille,
Sauce aux choix: Béarnaise, Échalotes, Champignons/crème, Roquefort/crème, moutarde/crème, poivre/Armagnac/crème.

Nous vous proposons un accord met et vin :

AOP LANGUEDOC MONTPEYROUX CUVÉE AUPILHAC 2021 - 45€ / BOUTEILLE

Cépages : Mourvèdre, Carignan, Syrah, Grenache, Cinsault

Vignoble d'altitude situé au milieu de la garrigue au Nord-Ouest de Montpellier.
Robe grenat foncée au reflet violet, arômes de petits fruits rouges, d'épices, d'herbe de la garrigue. Bouche intense et veloutée.

SALADE CÉSAR - 19€

Blanc de poulet cuisson basse température 64°C à la sauge et au thym, anchois, parmesan, câpres , salade Iceberg, vinaigrette César.

DU ROSÉ ??

NOUS VOUS INVITONS À DÉGUSTER LE ROSÉ DU
PAYS D'OC CUVÉE ARGALI 2024
CHÂTEAU PUECH-HAUT

CÉPAGES: GRENACHE, CINSAULT
COULEUR ROSE PÂLE, NEZ FRAIS AUX ARÔMES FRUITÉS DE POMÉLO ET DE FRUITS EXOTIQUES. BOUCHE VIVE, CROQUANTE ET DÉSALTÉRANTE.

VERRE	7€
1/4	13€
1/2	24€
BOUTEILLE	35€

APÉRITIF

KIR ALSACIEN 12 cl *Crème de cassis, pêche ou mûre*	5.50
KIR CRÉMANT 12 cl *Crème de cassis, pêche ou mûre*	8
CRÉMANT D'ALSACE 12 cl *Sélection du momen*	8
MARTINI 4 cl *Blanc ou rouge*	5.50
PORTO TAWNY ROUGE 6 cl	5.50
RICARD 4cl	5.50
HENRI BARDOUIN Pastis Grand Cru Forcalquier 4cl	6
SUZE 4 cl	4.70
CAMPARI 4 cl	5.20
APEROL SPRITZ 20 cl	8.50
AMERICANO 6 cl	7

BIÈRES PRESSIONS

	25 cl / 50 cl
METEOR PILS	4 / 7.8
BIÈRE DU MOMENT	4.5 / 8.8
PICON BIÈRE	4.5 / 8.8
PANACHÉ	4 / 7.80
MONACO	4 / 7.80

JUS ET SODAS

COCA-COLA 33 cl *Original ou zéro*	3.30
THOMAS HENRY - Tonic Water 20 cl	3.50
FUZE TEA - thé glacé à la pêche 25 cl	3.40
LIMONADE 33 cl	3
DIABOLO 33 cl *Grenadine, fraise, menthe, citron, violette, pêche*	3.10
SIROP À L'EAU 33 cl *Grenadine, fraise, menthe, citron, violette, pêche*	2.50
JUS DE FRUITS ARTISANAL D'ALSACE - Maison Sautter 25 cl *Orange, pomme ou tomate*	5

EAUX

CAROLA BLEU 50 cl	3.60
CAROLA VERTE 50 cl	3.80
CAROLA ROUGE 50 cl	3.80
CAROLA ROUGE 100 cl	5.40
SUPPLÉMENT SIROP *Grenadine, fraise, menthe, citron, violette, pêche*	0.10

ENTRÉES ET SALADES

	Entrée / plat
EN SUGGESTION À L'APÉRITIF Amuse-Bouche surprise selon l'humeur du Chef	9.80
SAUMON GRAVLAX « MAISON » Mariné à l'Aneth, oignons rouges, citron, salade verte et un gel au citron	12 / 18
FOIE GRAS DE CANARD « MAISON » Oignons confits	18
ASSIETTE GOURMANDE Saumon Gravlax « maison », foie gras de Canard « maison », magret de canard fumé, croûtons de chèvres marinés façon Fossile, salade verte	22
CROTTINS DE CHÈVRE CHAUD MARINÉS ET PANÉS Salade verte	8 / 14
ESCARGOTS PRÉPARATION « FOSSILE » Demi-douzaine ou douzaine	9 / 18
POÊLÉE FORESTIÈRE Champignons de Paris, pleurotes, girolles, beurre, ail et fines herbes	16

VIANDES

ONGLET A L'ÉCHALOTE 27
« La Renommée du FOSSILE depuis 1974 »

ONGLET NATURE 26
Grillé nature, assaisonnement Fossile

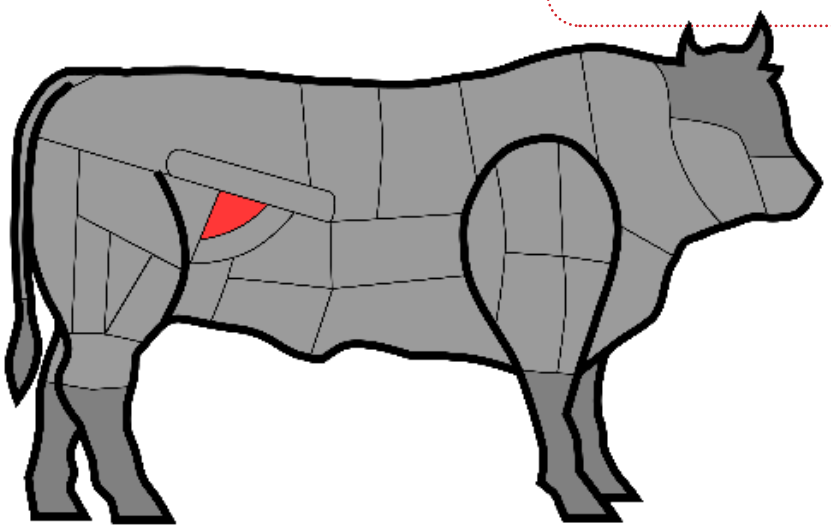
SAUCE EN SUPPLÉMENT :

Beurre Maître d'hôtel	+ 2
Sauce champignons et Crème	+ 3
Sauce Roquefort et Crème	+ 3.50
Sauce Moutarde et Crème	+ 3.50
Sauce Poivre, Armagnac et crème	+ 4

ONGLET FORESTIER 28
Champignons de Paris, Pleurotes, Girolles, ail, fines herbes

FORMULE ENFANT - Jusqu'à 10 ans - 16
Onglet de bœuf (120 gr), nature ou échalote
Boule de glace au choix

TOUS NOS ONGLETS SONT SERVIS EN 2 FOIS
ACCOMPAGNÉS DE FRITES, RATATOUILLE ET SALADE



L'onglet de bœuf est le morceau de boucher par excellence. Cette « pièce noble » fait partie des morceaux à fibres longues. Lorsque l'onglet est bien préparé, il donne une viande tendre et sapide s'il est suffisamment maturé.

Au FOSSILE nous le traitons avec le plus grand soin. BON APPÉTIT !

TARTARE DE BŒUF ASSAISONNÉ 22
Onglet de bœuf coupé au couteau, frites, salade verte

CŒUR D'ENTRECÔTE MATURÉ 31
Selon disponibilité - Maturé 15 jours dans notre cave à maturation.
Frites, salade verte et ratatouille - sauce au choix

PIÈCE DE VIANDE DU MOMENT
Nous consulter, selon disponibilité

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE

Frites / Ratatouille / Salade Verte :

Petit	+ 2
Moyen	+ 4
Grand	+ 6

FROMAGES GOURMAND

SÉLECTION DE FROMAGE - CRÈMERIE PERRIN, RUE D'AUSTERLITZ

12€

TOMME AUX FLEURS - ALSACE

Une tomme fermière au lait de vache et à la croûte fine enrobée sur sa surface de fleurs comestibles qui donnent au fromage des arômes singulier.

MOTHAIS SUR FEUILLE - NOUVELLE AQUITAINE

Fabriqué à partir de lait de chèvre frais, cru et entier. Il est obtenu par un caillage très lent, et affiné sur une feuille de châtaignier ou de platane. Il tire son nom de la commune de La Mothe-Saint-Héray, dans les Deux-Sèvres, mais sa zone de production est plus large.

CAMEMBERT DE NORMANDIE - NORMANDIE

Le camembert de Normandie est un fromage au lait cru de vache,à pâte molle légèrement salée et à croûte fleurie dont le lait cru est produit et transformé en Normandie.

BLEU D'AUVERGNE - AUVERGNE

Le bleu d'Auvergne est un fromage à pâte persillée fabriqué en France dans le Massif central à partir de lait de vache. Son persillage allant du bleu au bleu noir.

MUNSTER - ALSACE

Minschterkaas en alsacien est un fromage au lait de vache de l'Est de la France à pâte molle et à croûte lavée.

AVEC UN VERRE DE VIN 10 CL

-

17€

UN VERRE DE VIN BLANC OU ROUGE SELON LA SÉLECTION DU MOMENT

DESSERTS

FONDANT AU CHOCOLAT 12
« La célébrité du FOSSILE »

TARTE « FOSSILE » 9

CRÈME BRÛLÉE 9

CAFÉ OU DÉCA GOURMAND 11

THÉ GOURMAND 13

GLACES ARTISANALES

LE PETIT GLACIER, RUE D'AUSTERLITZ

CRÈME GLACÉE 2.80 / boule
Vanille, chocolat, café, pistache

SORBET 2.80 / boule
Framboise, citron

LE SORBET GÉNÉREUSEMENT ARROSÉ 12
Sorbet framboise, citron : 2 boules au choix
Arrosé selon votre envie : Marc de Gewurztraminer, mirabelle, framboise, poire, vodka, limoncello

DAME BLANCHE 12
Glace vanille, chocolat chaud, chantilly

DAME NOIRE 12
Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly

DAME CARAMEL 12
Glace vanille, sauce caramel beurre salé « maison »,chantilly

COUPE « COLONEL » 12
Sorbet citron arrosé vodka

SECRET FOSSILE 12
Coupe glacée secrètement arrosée

IRISH

IRISH COFFEE au Whisky Irlandais	10
CAFÉ FOSSILE à l'Armagnac	10
ELSÄSSER COFFEE au Marc de Gewurztraminer	10
CAFÉ ANTILLAIS au Rhum	10
CAFÉ CHARENTAIS au Cognac	10
CAFÉ NORMAND au Calvados	10

BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	2.80
EXPRESSO ALLONGÉ	2.90
DOUBLE EXPRESSO	5.60
DÉCAFÉINÉ EXPRESSO	2.90
DÉCAFÉINÉ ALLONGÉ	3
DOUBLE DÉCAFÉINÉ	5.80
SÉLECTION DE THÉS ET INFUSION - **LE THÉ DES MUSES, STRASBOURG** *- Earl Grey Darjeeling, thé noir BIO (Darjeeling - Inde) aromatisé à la bergamote* *- Thé à Fés, thé vert BIO (Chine) aromatisé à la menthe, à la fleur d'oranger et à la rose* *- Doux rêves, Infusion à la camomille, au tilleul et à la fleur d'oranger*	5,50
SUPPLÉMENT LAIT	0.10
SUPPLÉMENT CRÈME	0.30