

Tous nos plats sont issus de produits frais et font le fruit d'une réflexion afin de trouver un équilibre et de vous procurer le plus de plaisir.

Si vous êtes allergique à certains produits signalez le à notre personnel

Entrées

<i>Les os à moëlle, pains à l'ail maison (25 minutes). (1,7)</i>	<i>15,50€</i>
<i>Carpaccio de boeuf mi-cuit, mayonnaise à la truffe, roquette, copeaux de parmesan.</i>	<i>16,50€</i>
<i>Groquettes de crevettes grises.</i>	<i>18,50€</i>
<i>Scampis terre et mer (ris de veau, scampis, réduction de vin rouge aux épices)</i>	<i>19,00€</i>
<i>Scampis aux cheddar et jalapeños.</i>	<i>17,50€</i>
<i>Soupe de poissons et ses croûtons.</i>	<i>15,00€</i>

Nos plats cuisinés

<i>Vol au vent royal (filet de poulet fermier, ris de veau, boulette de veau, champignons, espouma de volaille) croquette de pomme de terre (1,3,7,9,12)</i>	<i>29,50€</i>
<i>Magret de canard au laquement, légumes glacés, croquettes de pomme de terre (1,6,7)</i>	<i>28,50€</i>
<i>Ossobucco, pâtes (1,12)</i>	<i>25,00€</i>

*Poisson du jour, crémeuse de crevettes
riz safrané et ses légumes de saison (1,2,4,7,12) 27,90€*

*Pappardelles au ris de veau
(lard, champignons, crème) (1,3,7) 26,00€*

Pour nos plats enfants veuillez nous consulter (-12 ans)

Végétarien et végan

Dans l'esprit d'un coq au vin (12) 26,00€

Façon waterzooï 26,00€

Grillades

*Pavé de boeuf 320gr (bleu, saignant, à point) 29,50€
Accompagnement et sauce au choix.*

*Entrecôte belge 350gr (bleue, saignante, à point) 31,00€
Accompagnement et sauce au choix.*

Brochette de gambas, salade, tartare et grenailles (2,3,7) 29,00€

Brochette d'agneau, gratin dauphinois, sauce maison 30,00€

Sans oublier notre suggestion de viande (prix selon arrivage)

Sauces : *Maison (chutney de tomates, courgettes, ail, crème, fond de légumes)*

Béarnaise, Poivre vert crème, Champignons crème,

Beurre aux herbes et ail, Mayonnaise, Tartare.

Supplément sauce 2€ Mayonnaise 1€

Accompagnements : *Potatoes, Grenailles, Gratin dauphinois,*
Groquettes, Pâtes
Supplément accompagnement 2,5€

Légumes: *Salade* 3,00€
Jardinière de légumes 6,50€

Nos desserts maison

La vraie dame blanche (glace vanille bourbon, chocolat noir) (3,7) 9,00€

Brésilienne (glace vanille, caramel, noisette concassée, crème fraîche) (3,7) 9,00€

Crème brûlée, éclat de noisettes (3,7) 9,00€

Profiteroles fourrées à la glace vanille, crème fraîche et chocolat (1,3,7) 9,00€

Feuilleté aux pommes, caramel et sa glace vanille (15 min) (1,3,7) 10,00€

Moelleux chocolat Madagascar, glace vanille et crème fraîche (10 min) (1,3,7) 10,00€