

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 (30 minutes) (1,7)</i>	<i>15,50€</i>
<i>Bisque de homard (1,7)</i>	<i>12,90€</i>
<i>Fondus parmesan (1,3,7)</i>	<i>14,50€</i>
<i>Groquettes de crevettes grises (1,2,3,7)</i>	<i>18,50€</i>
<i>Mousseline à l'italienne gratiné (brunoise charcuteries, pesto, ricotta, purée, parmesan, chapelure) (1,7)</i>	<i>14,50€</i>
<i>Palourdes au beurre d'agrumes (7,14)</i>	<i>16,50€</i>
<i>Scampis d'automne (guanciaie, champignons, crème, ail) (7)</i>	<i>17,90€</i>
<i>Scampis au beurre d'ail (2,7)</i>	<i>16,90€</i>
<i>Supplément scampi 2,00€ pièce</i>	
<i>Assiette de jambon de Parme et burrata (7)</i>	<i>17,90€</i>
<i>Planche de charcuteries(4 sortes)</i>	<i>18,00€</i>

Toutes nos entrées peuvent être partagées.

Si vous ne prenez qu'une entrée, il y aura une majoration de 3€.

Nos plats cuisinés

<i>Magret de canard sauce lacquemant, légumes de saison et gratin dauphinois (1,7)</i>	<i>28,90€</i>
<i>Jambonneau grillé , sauce aux choix et frites (1)</i>	<i>24,90€</i>
<i>Fricassée de volaille à la truffe et champignons, pâtes ou frites (1,7)</i>	<i>25,90€</i>
<i>Escalope de volaille au Marsala, chicon, pâtes (7)</i>	<i>24,90€</i>
<i>Pavé de saumon rôti et palourdes (brocolis, crémeuse de homard, purée) (3,7,14)</i>	<i>28,90€</i>
<i>Boulets à la liégeoise, salade, frites (1,3,5,7)</i>	<i>16,50€</i>
<i>Boulets poivre vert crème, salade, frites (1,3,5,7)</i>	<i>16,50€</i>
<i>Boulets telle mère, salade, frites (1,3,5,7)</i>	<i>16,50€</i>
<i>Boulets truffe , salade, frites (1,3,5,7)</i>	<i>17,00€</i>
<i>Boulets de volaille à la truffe, salade, frites (1,3,5,7)</i>	<i>17,50€</i>

Risotto

<i>Risotto à la truffe fraîche d'été du Piémont (7)</i>	<i>21,90€</i>
---	---------------

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

Nos pâtes et Gnocchi

<i>Rigatoni matriciana</i> (guanciale, tomates fraîches, oignons, piment sauce tomate, basilic et parmesan) (1,3,7)	19,90€
<i>Bucatini aux palourdes</i> (Fumet de homard, ail, oignons, tomates fraîches, roquette) (1,2,3,7)	19,90€
<i>Rigatoni aux champignons et volaille</i> (mix de champignons, roquette et crème fraîche) (1,7)	23,90€
<i>Bucatini aux scampis</i> (Basilic, ail, vin blanc, sauce tomate et roquette)	23,90€
<i>Rigatoni au saumon frais</i> (Oignons, persil plat, ail, sauce tomate, crème fraîche fumet crustacé) (1,2,3,14)	22,90€
<i>Roulade d'aubergines, crème tomate gratinée (15 min)</i>	19,50€
<i>Coeur farci de burrata et truffe</i> (Champignons, truffe, crème fraîche, parmesan) (1,3,7)	22,90€
<i>Ravioles de bresaola, roquette, stracciatella et roquette</i> (jus de veau, sauge, tomates fraîche, tomate séchée) (1,3,7)	20,90€
<i>Gnocchi al carbonara (1,7)</i>	18,50€
<i>Gnocchi au gorgonzola et speck</i> (oignon, crème fraîche) (1,7)	20,50€

Grillades

<i>Pavé de boeuf Angus 300gr béarnaise</i>	<i>29,50€</i>
<i>Pavé de boeuf Angus 300gr choron</i>	<i>29,50€</i>
<i>Pavé de boeuf Angus 300gr poivre vert crème</i>	<i>29,50€</i>
<i>Pavé de boeuf Angus 300gr jus truffe</i>	<i>29,50€</i>
<i>Pavé de boeuf Angus 300gr telle mère</i>	<i>29,50€</i>
<i>Pavé de boeuf Angus 300gr dijonnaise</i>	<i>29,50€</i>

<i>Entrecôte de boeuf 320gr béarnaise</i>	<i>31,90€</i>
<i>Entrecôte de boeuf 320gr choron</i>	<i>31,90€</i>
<i>Entrecôte de boeuf 320gr poivre vert crème</i>	<i>31,90€</i>
<i>Entrecôte de boeuf 320gr jus truffe</i>	<i>31,90€</i>
<i>Entrecôte de boeuf 320gr telle mère</i>	<i>31,90€</i>
<i>Entrecôte de boeuf 320gr dijonnaise</i>	<i>31,90€</i>

<i>Brochette de boeuf 400gr béarnaise</i>	<i>35,00€</i>
<i>Brochette de boeuf 400gr choron</i>	<i>35,00€</i>
<i>Brochette de boeuf 400gr poivre vert crème</i>	<i>35,00€</i>
<i>Brochette de boeuf 400gr jus truffe</i>	<i>35,00€</i>
<i>Brochette de boeuf 400gr telle mère</i>	<i>35,00€</i>
<i>Brochette de boeuf 400gr dijonnaise</i>	<i>35,00€</i>

<i>Chateaubriand 500gr 2cvts béarnaise, légumes chaud</i>	<i>58,00€</i>
<i>Chateaubriand 500gr 2cvts choron, légumes chaud</i>	<i>58,00€</i>
<i>Chateaubriand 500gr 2cvts poivre vert crème, légumes chaud</i>	<i>58,00€</i>
<i>Chateaubriand 500gr 2cvts jus truffe, légumes chaud</i>	<i>58,00€</i>
<i>Chateaubriand 500gr 2cvts telle mère, légumes chaud</i>	<i>58,00€</i>
<i>Chateaubriand 500gr 2cvts dijonnaise, légumes chaud</i>	<i>58,00€</i>

<i>Filet pur de boeuf 300gr béarnaise</i>	<i>33,50€</i>
<i>Filet pur de boeuf 300gr choron</i>	<i>33,50€</i>
<i>Filet pur de boeuf 300gr poivre vert crème</i>	<i>33,50€</i>
<i>Filet pur de boeuf 300gr jus truffe</i>	<i>33,50€</i>
<i>Filet pur de boeuf 300gr telle mère</i>	<i>33,50€</i>
<i>Filet pur de boeuf 300gr dijonnaise</i>	<i>33,50€</i>

<i>Tagliata de boeuf</i> <i>(roquette, dés de tomates, truffe, parmesan) pâtes (7)</i>	<i>32,00€</i>
---	---------------

<i>Jambon grillé, sauce barbecue et accompagnement au choix</i>	<i>24,50€</i>
---	---------------

<i>Pavé de saumon grillé,</i> <i>béarnaise et accompagnement au choix</i>	<i>28,50€</i>
--	---------------

Accompagnements : *Pâtes, Gratin dauphinois, Frites*
Supplément accompagnement 2,5€, gratin 3,00€

Sauces : *Telle mère (poivre, estragon, champignons, crème, Cognac)*
Béarnaise, Poivre vert crème, choron, jus truffe, dijonnaise
Barbecue, Beurre aux herbes et ail, Mayonnaise

<u><i>Sauces supplément:</i></u> <i>Sauce chaude</i>	<i>3,00€</i>
<i>Sauce froide</i>	<i>2,00€</i>

<u><i>Légumes:</i></u> <i>légumes chaud</i>	<i>4,50€</i>
---	--------------



Telle mère... telle fille

Nos desserts

<i>La vraie dame blanche (glace vanille, chocolat chaud, crème fraîche) (3,7)</i>	<i>9,50€</i>
<i>Brésilienne (glace vanille, caramel, crème fraîche, noisettes broyées) (3,7,8)</i>	<i>9,50€</i>
<i>Coupe Giandyja (glace Giandyja, crème fraîche, noisettes broyées chocolat chaud) (3,7,8)</i>	<i>10,00€</i>
<i>Coupe amarena (glace vanille, cerise amarena, crème fraîche, pistache) (3,7,8)</i>	<i>10,00€</i>
<i>Profiteroles fourrées à la glace vanille, crème fraîche et chocolat (1,3,7)</i>	<i>9,50€</i>
<i>La flûte (crème glacée citron parfumée de liqueur limoncello) (3,7)</i>	<i>7,50€</i>
<i>Crème brûlée (3,7)</i>	<i>9,00€</i>
<i>Rocher praliné (1,3,7,8)</i>	<i>10,00€</i>
<i>Vacherin (glace lait d'amande et framboise) (1,3,7)</i>	<i>10,00€</i>
<i>Irish coffee (whisky)</i>	<i>9,00€</i>
<i>Italian coffee (amaretto)</i>	<i>9,00€</i>
<i>Sicilian coffee (grappa bianca)</i>	<i>9,00€</i>
<i>French coffee (cognac)</i>	<i>9,00€</i>
<i>Caribbean coffee (rhum)</i>	<i>9,00€</i>
<i>Don papa royal (chocolat gold chaud, don papa, crème fraîche, caramel)</i>	<i>10,00€</i>

Telle mère ... Telle fille