

ENTRÉES A PARTAGER... OU PAS

	Entrée	Plat
TARTARE DE THON Avocat, Coco, Sésame, Soja, Oignons frits	11,00 €	21,00 €
SALADE CAESAR Romaine, Filet de Poulet grillé, Copeaux de Grana Padano, Croûtons, éclat de Bacon, Sauce Caesar maison	10,00 €	18,00 €
SALADE WALDORF Mesclun, Gambas ou Filets de Poulet grillé, Noix de pécan, Raisin, Pomme verte	11,00 €	21,00 €
ŒUF MIMOSA TRUFFÉ Truffe d'été râpée	10,00 €	-
PLANCHE IBÉRIQUE Chorizo, Jambon blanc & cru Pata Negra	15,00 €	-
ASSORTIMENT DE MEZZÉ Houmous, Labné, Pain pita	12,00 €	-

PLATS

PLAT DU JOUR (Uniquement le midi)	13,50 €
PLAT VÉGÉTARIEN ✓ Mousseline de Pommes de terre, Champignons de saison en persillade, déclinaison de Légumes de saison,	17,00 €
RISOTTO CRÉMEUX, LÉGUMES DE SAISON ✓	18,00 €
SUPRÊME DE VOLAILLE Mousseline de Pommes de terre, Champignons de saison en persillade, Sauce poulette	21,50 €
TARTARE DE BŒUF A LA MOËLLE Jaune d'oeuf confit au Soja, Frites à la graisse de Boeuf	22,50 €
CÔTE DE BŒUF AFFINÉE PAR NOS SOINS (env. 1,2kg) Mesclun, Frites à la graisse de Boeuf, Beurre composé fumé au foin	85,00 €
PIÈCE DU BOUCHER AFFINÉE PAR NOS SOINS Mesclun, Frites à la graisse de Boeuf, Beurre composé fumé au foin	23,00 €
ESPADON MI-CUIT, A LA GRECQUE Riz basmati parfumé aux graines de Cumin, Yaourt, Concombres, Olives noires, Menthe, Citron confit	24,00 €
TERRE & MER Boudin noir fait maison, Tentacules de Poulpe, Mousseline de Pommes de terre, Beurre blanc	21,00 €
TENTACULES DE POULPE GRILLÉ Risotto crémeux, Brunoise de Chorizo, Herbes fraîches	24,00 €
Menu enfant (Sirop, Steak haché ou Suprême de Volaille, Fish & Chips, Frites, 2 boules de glace)	12,00€

GARNITURES SUPPLEMENTAIRES : + 3,00 €

Mousseline de Pommes de terre, Champignons de saison en persillade, déclinaison de Légumes de saison, Frites, Salade

🏠 *Tous nos plats sont faits maison, à base de produits frais et de saison* 🏠

DESSERTS MAISON

FAISSELLE Nature, Sucre, Crème, Miel ou Coulis	5,00 €
CERVELLE DE CANUT	9,00 €
½ SAINT MARCELIN DE XAVIER THURET	5,00 €
SAINT MARCELIN DE XAVIER THURET	8,00 €
PAVLOVA Nuage au Sésame noir, sorbet Citron	9,00 €
CHEESECAKE Spéculoos, Fraise, Rhubarbe en texture	9,00 €
CHOCOLAT EN TEXTURE Glace Chocolat, Ganache montée, Fève de Tonka, Tuile de grué Cacao	9,00 €
RIZ AU LAIT FAÇON GRAND MÈRE Pop corn, Caramel beurre salé	9,00 €
CAFÉ OU THÉ GOURMAND Assortiment de Mignardises	8,50 €
CHAMPAGNE ou DIGESTIF* GOURMAND * Get, Limoncello ou Baileys	15,00 €

GLACES

DAME BLANCHE : Glace Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly	9,00 €
CHOCOLAT LIÉGEOIS : Glace Vanille, Glace Chocolat, Sauce Chocolat, Chantilly	9,00 €
CAPUCCINO : Glace Vanille, Glace Café, Ristretto, Chantilly	9,00 €
COUPE FRUITÉE : Sorbet Citron, Sorbet Myrtille, Sorbet Poire	9,00 €
COUPE GOURMANDE : Glace Noix de pécan, Glace Vanille, Glace Caramel beurre salé, Chantilly	9,00 €
COLONEL : Sorbet Citron, Vodka	10,00 €
COUPE AFTER EIGHT : Glace Menthe Chocolat, Get 27	10,00 €
SORBETS ET CREMES GLACÉES AU CHOIX: Vanille, Chocolat, Café, Citron, Myrtille, Poire, Fraise, Noix de pécan, Menthe Chocolat, Caramel beurre salé, Fraise	
2 boules 6,00 € / 3 boules 8,00 €	

Supplément CHANTILLY 1,50€

