

À la carte

A partager ou pas.....

- Assiette de jambon Ibérique
- Planches : Charcuterie, fromage ou mixte
- Assiette de Cécina de boeuf Espagne

Entrées

- Saumon Gravlax maison
- 9 moules farcies maison
- Camembert rôti au miel
- Oeuf parfait et ses champignons du moment
- Saint Marcellin et sa salade
- Salade de chèvre

Plats

- Gnocchis truffé et sa crème
- Pêche du jour et ses légumes de saison
- Pièce du boucher & son accompagnement
- La belle assiette végétarienne
- Assiette de pâtes jambon truffé ou Cecina de boeuf
- Croque monsieur & son accompagnement
- La pièce du chef & son accompagnement
- Supplément garniture : Frites ou légumes
- Salade Ceasar

Desserts au choix 8.50€

- Eton mess
- Vacherin glacé
- Moelleux au chocolat
- Dame blanche, café liegeois, ou chocolat liegeois
- Dessert du jour

Glaces ou sorbets 3 boules au choix : 7.50€

Maître artisan glacier Bruno Aïm

- Vanille, café, chocolat ou caramel beurre salé
- Fraise, framboise, citron vert ou mangue
- Pasteis De Nata et son café 9.50€
- Pasteis De Nata et son thé 10.50€
- Assiette de fromage 9.50€

- 23.50€
- 22.50€
- 22.50€

Menu du jour

Entrée / Plat ou Plat / Dessert 25€

Entrée, plat et dessert 32€

Uniquement le midi du Lundi au vendredi
Hors jours fériés

Entrées

- 10.00€
- 10.50€ Oeuf parfait et ses champignons du moment
- 10.50€ Camembert rôti au miel
- 10.50€ Salade de chèvre croustillant
- 12.50€ Saumon Gravlax maison
- 12.50€

Plats

- Pièce du boucher & son accompagnement
- Poisson du jour & ses légumes de saison
- 22.00€ Assiette de pâtes jambon truffé ou Cecina de boeuf
- 20.50€ Quiche végétarienne salade
- 20.50€ Salade caesar
- 17.50€

Desserts

- 17.50€ Eton mess
- 28.00€ Moelleux au chocolat maison
- 4.00€ Café ou chocolat liegeois, dame blanche
- 18.50€ Dessert du jour

Menu enfant

Plats et desserts au choix à 12.00€

Menu enfant moins de 10 ans

Plats

- Pâtes au beurre jambon truffé
- Poisson du jour légumes ou frites
- Aiguillettes de poulet croustillantes frites

Desserts

- Moelleux au chocolat
- Glace 2 boules : Vanille, chocolat, sorbet fraise

N'hésitez pas à lui faire part de vos envies au moins 72 heures à l'avance.

Provenance des viandes : France, Irlande, Argentine, Espagne, UK, US

Tous nos plats sont à base de produits bruts !

Nous tenons compte de vos allergies alimentaires : Le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre et toutes les autres céréales contenant du gluten Les crustacés ; Les œufs ; Les arachides ; Les poissons ; Le soja ; Le lait ; Les fruits à coque (amandes, noix, noisettes, noix de cajou, pécan...); Le céleri ; La moutarde ; Les graines de sésame ; Les mollusques ; Les anhydrides sulfureux et certains sulfites ; Le lupin.