



ASSIETTES A PARTAGER

POUR PATIENTER

Chiffonnade de jambon Serrano	10,00 €
Terrine du bassin au piment d'Espelette	10,00 €
Camembert rôti au vin blanc, échalote et noix	15,00 €
Assiette de charcuterie affinée (pour ¾ personnes)	25,00 €
Jambon Serrano, lomo, chorizo, terrine de campagne, guindillas	
Assiette mixte, charcuterie et fromage (pour ¾ personnes)	28,00 €
Jambon Serrano, lomo, chorizo, terrine de campagne, sélection de fromages	

ENTRÉES

Crumble de chèvre frais, pesto de roquette	9,00 €
Sot l'y laisse de volaille au gorgonzola gratinés au four	9,00 €
Os à moelle rôti à la fleur de sel et toasts ailés	11,00 €
Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'oignon rouge, pain toasté	15,00 €
Chipirons sautés en persillade (version entrée)	14,00 €

SALADES & VÉGÉTARIEN

Salade Caesar au poulet croustillant	18,00 €
Romaine, tomate rôtie, œuf parfait, poulet pané, parmesan, poitrine grillée, croutons, Sauce caesar	
Salade nordique au saumon fumé	17,00 €
Salade croquante, saumon fumé, concombre, germes de soja, sauce crémeuse	
Assiette végétale	18,00 €
Le chef vous proposera un plat chaud de saison composé avec les légumes du marché	

LES VIANDES

Tartare de bœuf préparé suivant la tradition	18,50 €
Viande de bœuf hachée 180 gr, jaune d'œuf, échalote, persil, condiments vinaigrés	
Burger de bœuf, frites maison	19,00 €
Steak haché 180 gr, cheddar rouge, oignon frit, salade, sauce cocktail, cornichon	
Magret de canard entier, sauce cacao	25,00 €
Gratin de pommes de terre façon grand-mère	
Entrecôte grillée (300 gr environ)	26,50 €
Supplément foie gras frais poêlé (env.40 gr). 8,00 €	
Souris d'agneau braisée, jus corsé	24,00 €
Topinambour, patate douce, date, miel et romarin	

*Nos viandes de bœuf grillées ou préparées en tartare sont servies avec frites maison et salade verte
Sauce au choix pour les pièces de bœuf grillées : sauce au poivre / ou / échalote confite/ou béarnaise
Supplément ou remplacement garniture légumes : 3 € Bol de frites : 5 €*

POISSONS & FRUITS DE MER

Tartare de saumon cru mariné aux deux citrons, et saumon fumé	19,00 €
Tempura au curcuma, sauce tartare, frites maison	
Aioli de cabillaud cuit à la nacre	25,00 €
Risotto crémeux	
Chipirons sautés en persillade et piment d'Espelette (version plat)	24,00 €
Frites maison	

DESSERTS

Notre sélection de fromages	9,00 €
Crème brûlée à la vanille de Tahiti	8,00 €
Mi-cuit au chocolat, ganache et glace chocolat	11,00 €
Tarte au citron meringuée	9,00 €
Pavlova aux fruits exotiques, crème montée à la vanille	9,50 €
Brioche perdue, glace vanille et compotée de mangue	10,00 €
Café gourmand (assortiment de 4 mignardises)	9,50 €
Irish Coffee	12,00 €
French Coffee (au cognac)	12,00 €
Coupe Colonel (sorbet citron vert et vodka)	11,00 €

Glaces et sorbets (1 boule : **3,50 €** / 2 boules : **6 €**) / 3 boules : **8 €** / Suppl. chantilly : **2 €**

Parfums : vanille, chocolat, café (glaces)

Mangue, passion, noix de coco, citron vert, fraise, framboise, cassis (sorbets)

Prix nets en euros –service compris

NOS FORMULES DÉJEUNER

Du lundi au vendredi midi hors jours fériés & hors boissons

LE MENU DU MARCHÉ

Entrée – Plat – Dessert	22,00 €
Le Plat du jour	13,50 €
Entrée-Plat <u>ou</u> Plat-Dessert	19,00 €

LES FORMULES EXPRESS

Plat du jour & Café gourmand	18,00 €
Pièce du boucher	16,00 €
Pièce du boucher & Café gourmand	20,00 €

*Toutes nos suggestions du jour sont élaborées à partir de produits frais, en quantités limitées
Nos cafés gourmands-formules sont composés de 3 mignardises.*

Des Suggestions à l'ardoise vous sont proposées midi & soir

MENU « PETIT DRÔLE »

Enfants jusqu'à 10 ans, hors boisson

12 €

Plat au choix : Steak Haché, poulet croustillant, filet de poisson grillé, frites maison

Dessert au choix : mini coulant au chocolat ou glace 1 boule



Nous acceptons les TR (cartes uniquement) du lundi au vendredi hors jours fériés– Les chèques ne sont pas acceptés