

MENU

Hors boisson à 58,50€

Le foie gras « maison »

ou

Ris de veau moutarde

ou

Marmiton de grenouilles (désossées) à l'ail

Bar « tomate-basilic »

ou

Suprême de poulet jaune à la cacahuète

ou

Pavé de bœuf, sauce au choix (poivre, champignons, roquefort)

Crème brûlée au cuberdon

ou

Irish coffee

ou

Dessert du moment

Le menu n'est pas modifiable

Les entrées

Cassolette de scampis en croûte	21€
Le foie gras « maison »	23€
Ris de veau, moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	23€
Salade de volaille, mangue et amandes grillées	21€
Salpicon de homard et crevettes grises	25€
Marmiton de grenouilles à l'ail	23€
Salade de St Jacques aux lardons et chips de légumes	23€
Escargots à la crème d'ail et chorizo	23€

*Toute entrée prise en quantité plat sera majorée de 5 €

Pour les tables de plus de 5 personnes, afin de faciliter la bonne organisation du service, nous vous saurions gré de restreindre vos choix à 5 entrées, 5 plats ou de valider le menu. Merci pour votre compréhension.

Les plats

Saumon parfumé au poivre de Timut	28,50€
Filets de sole au saumon fumé	30€
La fameuse « tomate aux crevettes grises »	28,50€
Sole meunière	34€
Bar « tomate-basilic »	28,50€
Suprême de poulet jaune à la cacahuète	28,50€
Ris de veau, moutarde ou spéculoos ou estragon ou truffé	32€
Magret de canard « pommes-framboises »	28,50€
Filet d'agneau aux morilles, sauce truffée	30€
Pavé de bœuf « Rossini » (foie gras terrine)	35€
Pavé de bœuf (poivre, champignons ou roquefort)	30€
Plat enfant : pavé ou poulet frites	15€
Mayonnaise ou ketchup	1,50€
Poêlée de légumes ou salade	5€

*Les plats sont accompagnés de frites, croquettes, gratin dauphinois ou pommes de terre vapeur

Pour les tables de plus de 5 personnes, afin de faciliter la bonne organisation du service, nous vous saurions gré de restreindre vos choix à 5 entrées, 5 plats ou de valider le menu. Merci pour votre compréhension.