

LES ENTRÉES

Gravelax de saumon d'Ecosse légèrement truffé, mesclum	18 €
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail 6 ou 12 pieces	12 € ou 24 €
Le Marbré de Foie Gras de Canard Landais, Confit d'oignons	20 €
Les Croquettes aux Crevettes Grises Maison	20 €
Les Dim Sum Vapeur aux Langoustines	16 €
Les ravioles de homard, jus de crustacés	20 €
L'os a moelle en persillade	16 €

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

LE DOS DE SKREI , beurre blanc citronné ,stoemp du jour	28 €
LA SOLE • Meunière, P. allumettes	Prix du jour
LES ST JACQUES : Snackées , coco au curry rouge , petits primeurs	28 €
LE POULPE : grillé, artichauts confits, houmous	20€/28€

LES VIANDES ET VOLAILLES

LE BŒUF • Filet Pur Ecosse mat 21J 250 gr Grillé et Sauce au choix	36 €
LE BŒUF • Tartare de charolais au couteau, préparé, P. allumettes	20 €
LE BŒUF • Entrecote Hereford 300 gr Grillé et sauce au choix	34 €
LE COCHON • Jambonneau rôti, moutarde à l'ancienne, P alumettes	24 €
LE VEAU • Rognon de veau dijonnaise	22 €
LE COQUELET • Rôti, Sauce à l'Estragon	24 €
L'AGNEAU • Jarret Cuit 7h, Sauce au Miel, Ail rose et Romarin	26 €

Nos Sauces : Béarnaise, Roquefort, Archiduc, Poivre Vert Crème

Les plats végétarien

Méli-mélo de légumes vapeur à l'huile de noisettes	16 €
Les Ravioles Ricotta et Basilic	16 €

Tous les allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de la commande.
Alle allergenen kunnen aanwezig zijn, aarzel niet om ons op de hoogte te brengen alvorens te bestellen
All the allergens can be present, do not hesitate to prevent us before the taking of the order.

Menu à 38 € La Coupe de Champagne

Duo de croquettes crevettes grises persil frit

**Dos de Skrei , beurre blanc citronné
Ecrasé de Rattes et jeunes pousses d'épinard**

Crème brûlée

LES GOURMANDISES

Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	9 €
Sabayon Minute au chardonnay œuf bio	12 €
Dame Blanche au Chokotoff	9 €
Petits Bouchon au vieux rhum agricole	10 €
Pavlova aux Fruits Rouges	10 €
Tarte fine aux Pommes (boule de glace vanille à l'ancienne)	12 €
L'omelette Norvegienne Flambé minute au cointreau	12 €

Suggestions

Le fameux boudin noir de chez Parra , jus truffé

18 €

**Choucroute garni façon Mamy Dilou aux cinq
viandes 24 €**

**Nage de primeurs , baby Langoustes grillées ,
Sauce Malgache 38 €**

LES SOFTS DRINKS ET EAUX

Coca-Cola, Light, Zero, Ice Tea, Tonic 25 cl	3,8 €
Limonade Bio Bionna Mister Lemon, Miss Blood orange	3,8 €
Jus orange, pomme,, tomate 25 cl	3,8 €
Margherita , plat, pétillant 40 cl	4,0 €
Margherita ,plat,pétillant 80 cl	8,0 €

LES BIERES EN BOUTEILLE 33 CL

Carlsberg	3,8 €
Blanche St Hubertus ,kriek Lambic, Blonde St Hubertus	4,8 €
Orval	6,5 €
Duvel , Chimay Bleue	6,5 €

LES APÉRITIFS

La coupe de Champagne maison	12 €
Kir Royal	12 €
Verre de vin blanc, rouge, rosé	7 €
Kir vin blanc	7 €
Martini blanc, rouge	7 €
Pineau des Charentes	7 €
Sherry dry	7 €
Porto	7 €
Picon (vin blanc /bière)	8 €
Ricard	7 €
Campari (soda /orange)	8 €
Spritz Apérol (champagne)	12 €

LES ALCOOLS

J&B	10 €
Johnnie Walker Red Label	10 €
Jack Daniel's	10 €
Hendrick's , Bulldog	12 €
Bombay Sapphire	10 €
Monkey 47	14 €
Vodka Absolut	10 €
Bacardi	10 €

Tous nos Gins sont servis avec Tonic premium

DIGESTIFS

Cognac Otard VSOP	12 €
Ron Zacapa 23 ans	18 €
Calvados château Dubreuil VSOP	12 €
Calvados château Dubreuil 15 ans	16 €
Bas Armagnac VSOP	16 €
Mirabelle, Framboise, Poire Williams	12 €
Grappa Nonino	12 €

WHISKY ET SINGLE MALT

Talisker 10 years old	16 €
Highland Park Dragon Legend	16 €

HAROLD.