

LES ENTRÉES

Le coeur de saumon label rouge légèrement fumé	18 €
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail 6 ou 12 pieces	9 € ou 18 €
Le Marbré de Foie Gras de Canard Landais, Confit d'oignons	19 €
Les Croquettes aux Crevettes Grises Maison	18 €
Les Dim Sum Vapeur aux Langoustines	16 €
L'os à moelle , rôti au four, persillade	14 €
Le poulpe , grillé , houmous	18 €

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

DOS DE CABILLAUD • B. Blanc au champagne , stoemp épinard	26 €
LA SOLE • Meunière, P. allumettes	Prix du jour
LE THON ROUGE • Mi Cuit • Sauce Vierge	26 €
LES St JACQUES Croquant de primeurs en bisque de crustacés	28 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

LE BŒUF • Filet Pur Ecosais black angus Grillé et Sauce au choix	36 €
LE BŒUF • Faux filet Irlandais en tartare haché minute	18 €
LE BOEUF • Entrecote Rubia Calega 300 gr Grillée et sauce au choix	30 €
LE COCHON • Saucisson de Lyon aux Pistaches, beurre blanc	24 €
LE COCHON • Pluma Iberico, coco de pimpol à la sauge , petit jus corsé	24 €
LE VEAU • Rognon de veau dijonnaise	22 €
LE COQUELET • Rôti, Sauce à l'Estragon	24 €

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

LES SALADES

HAROLD Poularde tiède, vinaigrette sésame, tapenade noix, mesclun	16 €
PRIMAVERA Burrata, primeurs croquants, roquette, basilic , huile olives	16 €
SCANDINAVE Saumon fumé, crevettes grises, œufs, mesclun, vinaigrette	18 €
NICOISE A notre façon , mi-cuit de thon rouge	20 €

LES VEGETARIENS

Conchiglias au potiron et châtaignes crème de Parmesan	16 €
L'assiette de légumes chauds en bouillabaise 100% végétale aioli	14 €

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 37 €

La Coupe de Champagne

Burrata des Pouilles, cremeux de bettraves et chèvre

Filet de canette du Père clovis Aux pruneaux d'Agen comme une tagliata

Tarte au citron meringuée revisitée au spéculoos

LES GOURMANDISES

Crème Brulée à la Vanille Bourbon	9 €
Sabayon Minute œuf bio	10 €
Tarte au citron meringuée revisitée aux spéculoos	9 €
Dame Blanche au Chokotoff	9 €
Bouchon au vieux rhum agricole	10 €
Pavlova aux Fruits Rouges	9 €
Trio de sorbet du jour	9 €
Tarte fine aux Pommes (boule de glace vanille à l'ancienne)	12 €
L'assiette de fromages fermiers du jour	12 €

Suggestions

Burrata des Pouilles, cremeux de bettraves et chèvre 14 €

La grande assiette de jambon de Bayonne 24 mois Salade de mâche aux sésames 20 €

L'Escalope de foie de canard poêlé aux figues 18€

Tomate aux crevettes grises, pommes frites 24 €

L'œuf de poule croustillant aux girolles et chair d'écrevisses 18 €

LES SOFTS DRINKS ET EAUX

Coca-Cola, Light, Zero, Ice Tea, Tonic 25 cl	3 €
Limonade Bio Bionna Mister Lemon, Miss Blood orange	3,8 €
Jus orange, pomme,, tomate 25 cl	3 €
Galvanina century , plat, pétillant 35 cl	3,5 €
Galvanina Century, plat, pétillant 75 cl	8 €

LES BIERES EN BOUTEILLE 33 CL

Carlsberg	3,5 €
Blanche de Hoegaarden , kriek Lambic, Leffe	4,0 €
Orval	6,5 €
Duvel , Chimay Bleue	6 €

LES APERITIFS

La coupe de Champagne maison	11 €
Kir Royal	11 €
Verre de vin blanc, rouge, rosé	6 €
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 Aperol	12 €

LES ALCOOLS

J&B	8 €
Johnnie Walker Red Label	8 €
Jack Daniel's	8 €
Hendrick's , Bulldog	12 €
Bombay Sapphire	10 €
Monkey 47	14 €
Vodka Absolut	8 €
Grey Goose	12 €
Bacardi	8 €
Tous nos Gins sont servis avec Tonic premium	

DIGESTIFS

Cognac Otard VSOP	10 €
Cognac Otard XO	15 €
Calvados château Dubreuil VSOP	10 €
Calvados château Dubreuil 12 ans	14 €
Bas Armagnac VSOP	14 €
Mirabelle, Framboise, Poire Williams	10 €
Grappa Nonino	12 €

WHISKY ET SINGLE MALT

Glenfarclas 15 years old	12 €
Highland Park 15 years old	15 €
Bunnahabhain 12 years old	12 €
Lagavulin 16 years old	14 €

HAROLD.