

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 à moelle en persillade	16 €

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

LE DOS DE BAR, croute d'herbes, petit jus au safran, primeurs	28 €
LA SOLE • Meunière, P. allumettes	Prix du jour
LES GAMBAS : Snackées, Wok de légumes, au Poivre Sichuan	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 • Entrecôte Hereford 300 gr Grillé et sauce au choix	34 €
LE VEAU • Rognon de veau dijonnaise	22 €
LE COQUELET • Rôti, Sauce à l'Estragon	24 €
LE COCHON • Rosas de Saucisson chaud de Lyon au Pistaches	26 €
L'AGNEAU Carre d'agneau de Sisteron petit jus romarin, primeurs	34 €

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

Les plats végétarien

Méli-mélo de légumes Bio vapeur à l'huile de noisettes	20 €
PRIMAVERA Burata, primeurs croquants,, basilic, huile olives	20 €

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

Le fagot d'asperges Blanches AAA
Chiffonnade de saumon, sauce mousseline

Mi-cuit de thon rouge, à la Sarde
Méli-mélo de primeurs,

Pavlova Fruits rouges

LES GOURMANDISES

Crème Brulée à la Vanille Bourbon	10 €
Sabayon Minute au chardonnay œuf bio	12 €
Dame Blanche au Chokotoff	10 €
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

Fagot d'asperges AAA, chiffonnade de saumon
fume sauce mousseline 22€

La tomate de Marmande aux crevettes grises,
pommes frites 24 €

Croustillant de cœur de Ris de veau d'Aveyron
Rosas de primeurs, Béarnaise de homard 38 €

En fonction de l'arrivage

Mi-cuit de thon rouge, à la Sarde 32 €

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, kriebek Lambic, Blonde St Hubertus	4,8 €
Orval	6,5 €
Duvel, Chimay Bleue	6,5 €

LES APERITIFS

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 €
Framboise, Poire Williams	12 €
Grappa Nonino	12 €
Irish coffee	14 €

WHISKY ET SINGLE MALT

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

HAROLD.