

LES ENTRÉES

Gravelax de saumon d'Ecosse légèrement truffé, mesclum	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 €
Les ravioles de homard, jus de crustacés	20 €
L'os a moelle en persillade	16 €

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

LE DOS de cabillaud royal rotie , sauce mousseline , crevettes grises	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 BOEUF • Entrecote Hereford 300 gr Grillé et sauce au choix	34 €
LE COCHON • Saucisson de Lyon aux Pistaches, beurre blanc	24 €
LE VEAU • Rognon de veau dijonnaise	22 €
LE COQUELET • Rôti, Sauce à l'Estragon	24 €
LE COCHON • Pluma Iberico, lentilles chorizo	26 €

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

LA SALADE DU MOMENT

PRIMAVERA Burata, primeurs croquants,, basilic , huile olives	16 €
---	------

LES VEGETARIENS

Les Ravioles Ricotta et Basilic	16 €
Risotto crémeux aux champignons des bois	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

Gravelax de saumon d'Ecosse légèrement truffé, mesclum d'automne

Epigrammes de pintade Label rouge
Risotto crémeux aux champignons des bois

Moelleux au chocolat

LES GOURMANDISES

Crème Brulée 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 des bois	10 €
Merveilleux aux cerises du nord façon Harold	10 €
Tarte fine aux Pommes (boule de glace vanille à l'ancienne)	12 €
L'omelette Norvegienne Flambé minute au cointreau	12 €

Suggestions

Entre terre et mer

Le fameux boudin noir de chez Parra et noix de St Jacques snackées, jus truffé 28 €

Onglet bœuf à l'échalotes confites et vin de Cahors
Pommes allumettes 22 €

Epigrammes de pintade Label rouge
Risotto crémeux aux champignons des bois 24 €

Croustillant de cœur de Ris de veau d'Aveyron
Rosas de primeurs , aux morilles 38 €
En fonction de l'arrivage

LES SOFTS DRINKS ET EAUX

Coca-Cola, Light, Zero, Ice Tea, Tonic 25 cl	3,5 €
Limonade Bio Bionna Mister Lemon, Miss Blood orange	3,8 €
Jus orange, pomme,, tomate 25 cl	3,5 €
Margherita , plat, pétillant 40 cl	3,5 €
Margherita ,plat,pétillant 80 cl	8 €

LES BIERES EN BOUTEILLE 33 CL

Carlsberg	3,8 €
Blanche de Hoegaarden ,kriek Lambic, Leffe	4,5 €
Orval	6,5 €
Duvel , Chimay Bleue	6 €

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 €
Grey Goose	12 €
Bacardi	10 €

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 15 ans	14 €
Bas Armagnac VSOP	14 €
Mirabelle, Framboise, Poire Williams	10 €
Grappa Nonino	12 €

WHISKY ET SINGLE MALT

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

HAROLD.