

## LES ENTRÉES

Le Saumon fumé d'Écosse « Label Rouge » et Garnitures	18 €
Mitonnée de Petits gris au lard et champignons à l'ail	19 €
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 Noix de St Jacques compotée d'endives et crevettes grises	18 €
La soupe de poissons de roche, rouille et croûtons	14 €

## LES POISSONS ET CRUSTACÉS

LE DOS DE CABILLAUD • écrasé de râtes et jeunes pousses d'épinard	26 €
LE THON ROUGE • Mi Cuit Sauce Vierge	24 €
LA SOLE • Meunière, P. puré	Prix du jour
LES ST-JACQUES • croquant de légumes ,sauce bisque	28 €
LA RAIE • poêlée , beurre blond aux câpres	24 €

## LES VIANDES ET VOLAILLES

LE BŒUF • Filet Pur Aubrac mat 21J 250 gr Grillé et Sauce au Choix	36 €
LE BŒUF • Onglet façon bordelaise ,os moelle, sauce bordelaise	28 €
LA PINTADE • Suprême de pintade Label rouge ,risotto crémeux	22 €
LE COCHON • Saucisson de Lyon aux Pistaches, beurre blanc	24 €
LE COCHON • Pluma Iberico, Lentilles du Puy et Chorizo	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 et Romarin	26 €

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

## LES VEGETARIENS

Les Ravioles Ricotta et Basilic	16 €
L'assiette de légumes chauds aux éclats de chèvre	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

\*\*\*\*

### Terrine de canette aux noix & foie gras

#### Petit mesclun

\*\*\*\*

### Aiguillettes de poule faisane

#### Fine Champagne

### Garniture d'automne Pommes croquettes

\*\*\*\*

### Nougat glacé

## LES GOURMANDISES

Crème Brulée à la Vanille Bourbon	9 €
Sabayon Minute œuf bio	10 €
Mousse au chocolat	9 €
Dame Blanche au Chokotoff	9 €
Café Glacé	9 €
Pavlova aux Fruits Rouges	9 €
Trio de sorbet du jour	9 €
Tarte fine aux Pommes	12 €
L'assiette de fromages fermiers du jour	12 €

## Suggestions

### Terrine de canette aux noix & foie gras

#### Petit mesclun 14 €

\*\*\*

### Jambonneau rôti , moutarde à l'ancienne 22 €

\*\*\*\*

### L'entrecôte Ribeye sauce au choix 30 €

#### Origine Aberdeen Angus mûré 21 J

\*\*\*\*

### Aiguillettes de poule faisane 28 €

#### Fine Champagne

### Garniture d'automne Pommes croquettes

## 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.**